Foto: Baudino - CReSO

Maggio è il mese delle fragole. In questo numero trattiamo di una particolare varietà: la ***«Fragola Profumata di Tortona»****, che ha un penetrante aroma moscato della polpa. Coltivata a Tortona (Alessandria) sin dal 1500, ha rischiato di scomparire a causa dell'abbandono, per vari motivi, di quelle terre vocate. Il pericolo è stato scongiurato grazie alla nascita di un Consorzio di tutela. A pagina 9 vi raccontiamo la storia di questa fragola, a pagina 25 parliamo della sua coltivazione nell'orto e a pagina 89 vi invitiamo alla festa (28-29 maggio) che si tiene a Tortona.*

Significato dei simboli riportati nei vari testi: Agricoltura biologica. **Bio** Prodotti ammessi in agricoltura biologica. Molta attenzione. Attenzione. Situazione di incertezza.   Via libera-Situazione o comportamento utile. Come risparmiare o guadagnare.

VITA IN CAMPAGNA

Il mensile di agricoltura part-time con la maggior diffusione pagata in Italia (certificazione ADS)

Direttore Responsabile: Alberto Rizzotti
Redazione: Giorgio Vincenzi (Vice Direttore), Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona - Tel. 045 8057511
Fax 045 8009240 - E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it
Editore: Edizioni L'Informatore Agrario spa - Via Bencivenga/ Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Alberto Rizzotti - **Vice Presidente:** Elena Rizzotti
Amministratori delegati: Elena Rizzotti - Pier Giorgio Ruggiero
Direttore editoriale: Giovanni Rizzotti
Direttore commerciale: Luciano Grilli
Pubblicità: Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378 - E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it
Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Padova)

Registrazione Tribunale Verona n. 552 del 3-11-1982.

ISSN 1120-3005 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona.

ABBONAMENTI A VITA IN CAMPAGNA

Quote di abbonamento 2005 (11 numeri + 15 supplementi):
• Italia euro 35,50 • Estero euro 53,00 (via normale). Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi al Servizio Abbonamenti).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00. **Copia arretrata:** euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00). **Solo numero o solo supplemento:** euro 3,00. **Una guida illustrata:** euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,58 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.
Modalità di pagamento:
• conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona
• assegno non trasferibile intestato a Vita in Campagna-Verona
• carta di credito: CartaSì - Visa - Eurocard/Mastercard - American Express - Diners
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.

Servizio Abbonamenti: C.P. 467 - 37100 Verona
☎ Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
E-mail: abbonamenti@vitaincampagna.it

Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 5228 del 4/12/2004

Vita in Campagna non è in edicola. Viene inviata solo su abbonamento

La tiratura del presente numero è stata di 101.500 copie

Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupons

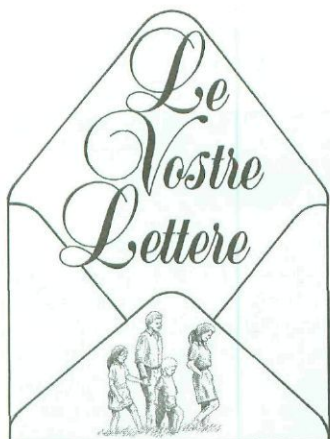
Servizi proposti nel presente numero.

Oleandro. Sconto 10-25% acquisto piante (pag. 15).
Specie minori, piccoli frutti e vite: varietà resistenti o tolleranti le avversità. Sconto 5-20% acquisto piante (pag. 38).
Attrezzature manuali per la raccolta della frutta. Sconto 2-15% acquisto attrezzature (pag. 46).
Turismo rurale. Sconto del 3% in una azienda agrituristica situata nella zona dell'asparago verde di Pordenone (pag. 70).
Fiere, ingresso gratuito o scontato. «Natura in fiera» (Olgiate Comasco-Como); «Herbaria» (Abbadia di Chiaravalle di Fiastra-Macerata); «Franciacorta in fiore» (Calino di Cazzago San Martino-Brescia); «Il giardino incantato di Villa Tornaforte» (Madonna dell'Olmo-Cuneo); «Revigliasco fiori in festa» (Moncalieri-Torino); «Villa da Schio in fiore» (Costozza di Longare-Vicenza); «Salone del cavallo americano» (Reggio Emilia) (pag. 83-89)

Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore.

Agrumi, castagno, olivo: varietà resistenti o tolleranti le avversità. Sconto 5-20% acquisto piante (n. 4/2005, pag. 40).
Asimina triloba. Sconto del 10% sull'acquisto di piante (n. 4/2005, pag. 43).
Choisya ternata. Sconto dell'8-20% sull'acquisto di piante (n. 3/2005, pag. 21).
Drupacee: varietà resistenti o tolleranti le avversità. Sconto del 5-20% sull'acquisto di piante (n. 3/2005, pag. 36).
Gelsomino. Sconto del 10-20% sull'acquisto di piante (n. 2/2005, pag. 17).
Melangolo o arancio amaro o forte. Sconto del 5% sull'acquisto di piante (n. 2/2005, pag. 19).
Museo Giardino della Rosa Antica. Sconto sul biglietto d'ingresso (n. 4/2005, pag. 72).
Pepino. Sconto del 5-10% sull'acquisto di piantine (n. 4/2005, pag. 37).
Pomacee: varietà resistenti o tolleranti le avversità. Sconto del 5-20% sull'acquisto di piante (n. 2/2005, pag. 34).
Pomodoro ciliegino. Sconto del 10% sull'acquisto di semi (n. 4/2005, pag. 30).
Pollai prefabbricati. Sconto del 10% (n. 3/2005, pag. 52).
Salici. Sconto 5% acquisto piantine (n. 1/2005, pag. 16).
Seminatrici manuali o motorizzate. Sconto del 10% sull'acquisto (n. 1/2005, pag. 39).
Vivai e ditte sementiere. Sconto dal 3 al 30% in 94 vivai presenti in tutta Italia e in 9 ditte sementiere (n. 12/2004, pag. 39).

Turismo rurale. Inserto «Vacanze in agriturismo - Le nostre scelte per il 2005» (supplemento al n. 4/2005): le aziende agrituristiche da noi scelte sono 86 e tutte concedono agli abbonati che presentano la «*Carta Verde*» degli sconti, estendibili a tutta la famiglia, che variano dal 5 al 20% sui prezzi indicati nella guida. La selezione è stata realizzata dai nostri esperti.

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario spa - Servizio Carta Verde - Casella Postale 443 - 37100 Verona.

UN APPUNTO: DOVETE CONSIGLIARE MENO CONCIMI CHIMICI

Sono abbonato al vostro mensile sin dal 1995 e voglio esprimervi tutta la mia gratitudine per quanto in questi anni avete contribuito ad arricchire le mie conoscenze. Adesso coltivo diversi alberi da frutto e 200 metri quadrati di orto che mi consentono, con grande di soddisfazione, di portare in casa tanta buona salute.
E dire che quando ho iniziato non sapevo assolutamente nulla di agricoltura.
Sorrido quando qualcuno disdice l'abbonamento perché gli argomenti trattati sono ripetitivi. Basterebbe il solo supplemento a compensare ampiamente l'acquisto del mensile.
L'unico appunto che mi sento di rivolgervi si riferisce ai consigli sulla concimazione poiché, trattandosi di un mensile d'agricoltura part-time, dovreste maggiormente invogliarci verso l'utilizzo di concimi naturali di origine vegetale, di rocce macinate, di deiezioni animali piuttosto che di concimi chimici.

Giuseppe Tullo
Brissago Valtravagia (Varese)

Ben vengano con gli elogi anche le critiche, alle quali ultime ci permettiamo di rispondere come segue.
Su *Vita in Campagna,* quando parliamo di concimazione delle colture, prima di tutto diamo la precedenza, nelle coltivazioni in cui è opportuno usarlo (in genere quelle esigenti ed a lungo ciclo vegetativo), al letame di stalla ed al compost prodotto in proprio.
Mettiamo sempre più in evidenza l'impiego del compost perché diventa via via più difficile trovare il letame tradizionale anche in località di campagna. Abbiamo parlato diverse volte e a lungo della produzione del compost e la sua utilizzazione viene proposta in ogni numero dei fascicoli dei lavori specialmente per le colture orticole, ma non solo.
In secondo ordine proponiamo il letame (o la pollina) concentrato-essiccato che non ha certo i benèfici effetti dello stallatico o del compost, ma che è facile da trovare in commercio.
I concimi minerali (una volta chiamati chimici) vengono indicati spesso a completamento della concimazione organica e sono presi in considerazione non solo perché sono facilmente reperibili, ma anche e soprattutto per indirizzare i lettori verso un loro uso corretto senza incorrere in esagerazioni, che devono essere assolutamente evitate qualsiasi concime si adoperi, compresi letame, compost e tutti gli altri fertilizzanti ammessi o meno nelle colture organiche (biologiche).
Facciamo presente, inoltre, che un argomento affine alla concimazione è quello del sovescio, che è stato trattato in modo approfondito e più volte ripreso (vedi anche questo numero a pag. 63), ed è considerato un metodo assai valido per arricchire il terreno di sostanza organica.

LE CENERI DI LEGNA CONTENGONO DIOSSINA: È UNA «BUFALA»

Vi scrivo per avere chiarimenti su un articolo apparso sulla stampa locale riguardante la presunta pericolosità (si parla di diossina) dell'impiego della cenere di legna nelle coltivazione frutticole. Da sempre i miei genitori e tutti i coltivatori della mia zona hanno utilizzato la cenere derivante dalla combustione casalinga della legna e non ci sono mai stati problemi.

Silvia Gay
San Secondo di Pinerolo (Torino)

Le probabilità di formazione di diossine dalla combustione di sola legna sono irrisorie e comunque, anche se si formassero, finirebbero prevalentemente nei fumi e non nelle ceneri. Perché si formino diossine è necessario che si realizzino contemporaneamente molte condizioni, difficilmente realizzabili nelle stufe domestiche. Intanto è indispensabile che ci sia del cloro, presente in minima quantità nella legna e che potrebbe derivare da materie plastiche come il Pvc (ma non da altre plastiche, quali il polietilene), che nessuna persona ragionevole mette nella stufa.
Inoltre si devono realizzare condizioni di temperatura particolari per un tempo abbastanza lungo: a basse temperature (sotto i 200° C) le diossine non si formano, mentre ad alte temperature (sopra gli 800° C) vengono distrutte anche se già presenti. È infine indispensabile la presenza di catalizzatori (quali sali di rame) e di

I ragazzi delle classi seconde della scuola media inferiore «Falcone-Borsellino» di Bardolino (Verona) hanno visitato il 31 marzo scorso le Edizioni L'Informatore Agrario. Durante la giornata gli alunni e i docenti hanno potuto vedere come nasce un giornale e le varie fasi di lavorazione

Un grazie al Papa che ha fatto la storia

Anche *Vita in Campagna* vuole ricordare con questo breve testo la morte (avvenuta il 2 aprile 2005) di Papa Giovanni Paolo II il Grande, il cui pontificato è stato uno dei più lunghi (26 anni) e significativi della storia.
Giovanni Paolo II ha sempre mostrato attenzione per il mondo agricolo, che ha citato non poche volte ad esempio per lo stile di vita.
Con l'Enciclica «Laborem exercens» Giovanni Paolo II ha messo in risalto l'universalità del lavoro agricolo, ma soprattutto la sua dignità e la sua funzione primaria nella società. Un'agricoltura che è un indispensabile fattore della produzione di beni fondamentali per la vita dell'uomo.
L'Enciclica di Giovanni Paolo II ha rappresentato anche un monito, un forte richiamo per sollecitare l'attenzione nei confronti delle condizioni del mondo rurale e del lavoro agricolo, che non sono uguali nei diversi Paesi. E ciò - affermava il Papa - non dipende soltanto dal grado di sviluppo della tecnica agricola, ma anche, e forse ancora di più, dal riconoscimento dei giusti diritti dei lavoratori agricoli e, infine, dal livello di consapevolezza riguardante tutta l'etica sociale. Sono parole inequivocabili con le quali il Pontefice ha messo in evidenza la necessità di cambiamenti radicali ed urgenti per ridare all'agricoltura, e agli uomini dei campi, il giusto valore come base di una sana economia, nell'insieme dello sviluppo della comunità sociale, un invito che si è sempre levato con determinazione in tutte le occasioni che hanno visto il Papa incontrarsi con la gente dei campi in ogni parte della Terra. Un impegno che troviamo nelle parole che Giovanni Paolo II ha pronunciato durante il Giubileo degli agricoltori del 2000: «resistere alle tentazioni di una produttività e di un guadagno che vadano a discapito del rispetto della Natura. Da Dio la terra è stata affidata all'uomo perché la coltivasse e la custodisse. Quando si dimentica questo principio facendosi tiranni e non custodi della Natura, questa prima o poi si ribella».
Le parole e l'impegno profuso dal Papa verso l'agricoltura restano per tutti noi uno sprone a far sì che chi lavora la terra non si senta emarginato, ma protagonista.

Papa Giovanni Paolo II assieme alla «madre» dei poveri Maria Teresa di Calcutta

Le vostre fotografie

Giada porta a passeggio il vitellino di nonno Pierino - Pierino Cesini, Montecassiano (Macerata)

Il piccolo Andrea vicino al dromedario di nonno Oscar - Oscar Tonti, Saludecio (Rimini)

Paolo ed Enrico con il gigantesco cavolfiore dei nonni - Vito Guarda, Montebello (Vicenza)

Leonardo e il papà con le zucche di zio Stefano - Albino Chech, Santi Angeli del Montello (Treviso)

Andrea mostra orgoglioso il suo raccolto di mele - Lorenza Guzzo, Camisano (Vicenza)

Simone, Arianna ed Elena dopo la raccolta dei peperoni - Maria Giovanna Crosta, San Vito al Tagliamento (Pordenone)

un consistente apporto di ossigeno. Sono condizioni che possono realizzarsi solo in forni industriali o in impianti di incenerimento, che infatti ora sono sempre dotati di accorgimenti e attrezzature per limitare la produzione di diossine e/o per distruggerle.

Pertanto se nelle stufe a legna si bruciano solo materiali vegetali (legna, paglia, carta, ecc.) le ceneri possono tranquillamente essere impiegate come fertilizzanti. Non saranno un concime completo, ma eliminarle sarebbe solo uno spreco di risorse.
(Marino Perelli, agronomo)

FATTORIE DIDATTICHE E PRIVACY

Nella mia azienda agricola attuo l'attività didattica e mi sono arrabiato molto quando ho letto a pag. 14 del numero di marzo di Vita in Campagna *che per pubblicare sul depliant delle foto di bambini in visita alla mia fattoria didattica devo chiedere l'autorizzazione ai genitori. Tutto ciò è inconcepibile!*

Arrigo Baldan
Padova

LA «V» DI VITA IN CAMPAGNA

La «V» di Vita in Campagna *ha un significato specifico oppure è solamente una scelta estetica?*

Luciano Nannipieri
Ponzano Magra (La Spezia)

Le testate del settimanale **L'Informatore Agrario** e del mensile **Vita in Campagna** portano gli stessi caratteri ad evidenziare la provenienza da un'unica Casa editrice.

Casa editrice che le garantisce entrambe ai lettori pur nelle diverse impostazioni (professionale il settimanale, amatoriale il mensile), proponendosi, con la loro grande diffusione, come la più autorevole interlocutrice dell'agricoltura nazionale nella sua totalità grande e piccola.

E la «V» svolazzante di *Vita in Campagna* con il verde sottostante dovrebbe richiamare al lettore, fin dall'inizio, quel carattere amatoriale che addolcisce un poco, nel linguaggio e nei contenuti, la severità della trattazione tecnica (che, invece, nel settimanale è sempre di livello professionale); un piccolo «sfarfallìo» che – affiancato da simpatiche fotografie agresti di copertina e più lunghi tempi di lettura con la periodicità mensile – dovrebbe evitare in partenza scoraggiamenti nei lettori meno preparati. E noi siamo qui, appunto, per far apprendere i fondamenti del nostro mestiere in modo corretto e piacevole.

Ci siamo riusciti? Gli attuali 76.147 abbonamenti annuali pagati (in attesa di certificazione ADS) sembra siano di conferma a questo nostro interrogativo.

ADDIO UOMO DELLE STELLE

Si è spento il 2 aprile 2005 **Roberto Toledano**, nostro valente Collaboratore che i lettori più fedeli ricorderanno per i suoi bellissimi articoli sulle stelle e l'universo nella rubrica dedicata all'osservazione del cielo.

Il dottor Toledano, dentista di professione, astronomo per passione e vocazione, si era costruito e gestiva un piccolo osservatorio astronomico in provincia di Verona. Appassionato anche di fotografia, aveva imprigionato nell'obiettivo astri in posizioni impossibili e molti suoi scatti sono stati pubblicati dagli Istituti di astronomia di Cambridge (Inghilterra) e Palomar (Stati Uniti).

A partire dal lontano 1980 aveva privilegiato le pagine di *Vita in Campagna* per divulgare la sua passione per gli astri, pagine alle quali è rimasto fedele fino al 1997, con il suo ultimo articolo dedicato alle stelle cadenti, quando i primi acciacchi fisici lo hanno costretto a limitare i suoi impegni.

Ora, nell'unirci al dolore dei familiari per la perdita del caro congiunto, noi della redazione non possiamo fare a meno di immaginarlo felice nel suo cielo che ha tanto amato, a veder le stelle da vicino e a scoprire, senza più bisogno di strumenti, tutti i misteri degli spazi celesti.

Tortona, sin dal 1500 la città delle fragole

La città delle fragole...
... così era chiamata Tortona, in provincia di Alessandria, negli anni trenta, quando nel mese di maggio chi arrivava in città era accolto da un dolce profumo di moscato che proveniva dalle fragole mature negli orti. Coltivata già dal 1500, la «Fragola Profumata di Tortona» ha rischiato purtroppo di scomparire. Ma grazie all'impegno di alcuni agricoltori la sua coltivazione continua, con successo, ancora oggi

Patrizia Lodi

Il «Registrum» della pieve di Garbagna (Alessandria) del 1411 nel quale vengono nominate le «odorifere magiostre o fravole», e il manoscritto originario del Cinquecento di Tomeno Berutti «Cronaca di Tortona» sono le prime testimonianze della diffusione sul territorio tortonese (Alessandria) della pregiata «Fragola Profumata di Tortona» (1).

Agli inizi del 1900 erano presenti a Tortona circa 120 famiglie di ortolani che producevano questa caratteristica fragola anche per i mercati vicini di Novi Ligure e Alessandria; in quegli anni la superficie coltivata a fragola «Profumata» era di circa 18-20 ettari, e negli anni trenta la «Fragola Profumata di Tortona» raggiunse il massimo della sua importanza e diffusione.

Assai dura era la vita dell'ortolano

«Era una vita dura quella dell'ortolano. La cura e la raccolta della verdura occupavano praticamente l'intera famiglia tutto l'anno; ma i momenti più impegnativi erano i giorni della raccolta delle fragole. Il lungo periodo che precedeva la loro maturazione era carico di attesa e di tensione. Il vento poteva danneggiare l'impollinazione, mentre una brinata improvvisa o una pioggia eccessiva rischiavano di compromettere il raccolto. L'attesa aumentava al momento della fioritura. Il fragoleto diventava un lenzuolo bianco di fiori, ma se dopo una settimana rimaneva ancora tale, allora significava che la pianta non avrebbe fruttificato, perché l'impollinazione non era avvenuta. Occorreva infatti che la pianta femmina venisse impollinata dallo stolone maschio, che doveva essere piantato secondo precisi criteri e rispettando le dovute proporzioni» (testimonianza di Pietro Demattei, classe 1915, ortolano).

Il periodo della raccolta richiedeva il lavoro di tutta la famiglia

Di centrale importanza era il periodo della raccolta che richiedeva le braccia di tutta la famiglia ortolana, dai nonni ai bambini, e spesso addirittura l'aiuto di donne che, per una ventina di giorni, sospendevano il proprio lavoro in fabbrica.

Le fragole raccolte erano tenute al fresco e trasportate col calesse, durante la notte stessa, ai mercati di Novi e Alessandria dove erano molto richieste.

Intorno agli anni trenta l'espansione della produzione della «Fragola Profumata di Tortona» raggiunse il punto massimo e il podestà, Avv. Antonio Boragno, ritenne conveniente l'apertura del mercato quotidiano delle fragole, che fu inaugurato giovedì 28 maggio1931.

La prima edizione si rivelò un successo che andò ben oltre le aspettative: furono trattati complessivamente 578 quintali di fragole, vendute in cestini di legno della capacità di 1, 2 o 3 chilogrammi a prezzi che oscillavano tra le due e le sette lire al chilogrammo.

Negli anni successivi, sino agli inizi della seconda guerra mondiale, le produzioni si mantennero molto stabili, influenzate solo dagli andamenti meteorologici; in media si producevano 60-80 quintali al giorno con qualche punta di 100 quintali.

L'intenso profumo che si diffondeva sia dai fragoleti che dal mercato inebriava l'aria dell'intera città di Tortona e tale eccezionale peculiarità di questa fragola riusciva ad attirare clienti, non solo dalle zone limitrofe, ma anche dalle province di Cuneo, Milano e addirittura dalla Svizzera.

Dal declino del dopoguerra alla rinascita di questi ultimi anni

Lo scoppio della seconda guerra mondiale e la difficile ripresa ad essa successiva mandò in crisi il mercato della «Fragola Profumata di Tortona». La situazione fu ulteriormente aggravata dallo sviluppo della coltivazione della fragola di Volpedo, sempre in provincia di Alessandria, che risultava meno deperibile e di più facile commercializzazione. Il colpo di grazia fu dato nel 1964 quando l'amministrazione comunale deliberò l'esproprio dei campi della Fitteria (zona vocata alla coltivazione della fragola posta a nord di Porta Voghera) per destinarli all'edilizia popolare. Per gli ortolani fu la fine. I loro campi furono coperti da asfalto e cemento e i giovani abbandonarono in massa la terra dei loro padri.

Negli anni '90 rimaneva solo qualche piccolo fazzoletto di terra coltivato a fragole dagli ultimi vecchi ortolani sopravvissuti. Ma con la nascita nel 2003 del «Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Fragola Profumata di Tortona» (2) il mito della fragola tortonese rivive. Lo scopo del consorzio è quello di rilanciare la coltivazione e il consumo di questa fragola, salvaguardando anche un patrimonio culturale del nostro Paese. ❑

Fragole di Tortona, presso il mercato quotidiano delle fragole, in una foto storica del 1932. A sinistra il logo del «Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Fragola Profumata di Tortona»

La vita dell'ortolano era assai dura e occupava praticamente l'intera famiglia per tutto l'anno

(1) A pag. 25 è pubblicato un articolo sulla coltivazione della «Fragola Profumata di Tortona». All'interno dei «Prossimi appuntamenti», a pag. 89, troverete inoltre la notizia sulla manifestazione «AssaggiaTortona», Mostra mercato enogastronomica tortonese.

(2) «Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Fragola Profumata di Tortona» - Via A. Mirabello, 1 - 15057 Tortona (Alessandria) - Tel. e fax 0131 817254.

Dai un taglio alle erbacce con i Nuovi Tosaerba a filo Bosch!

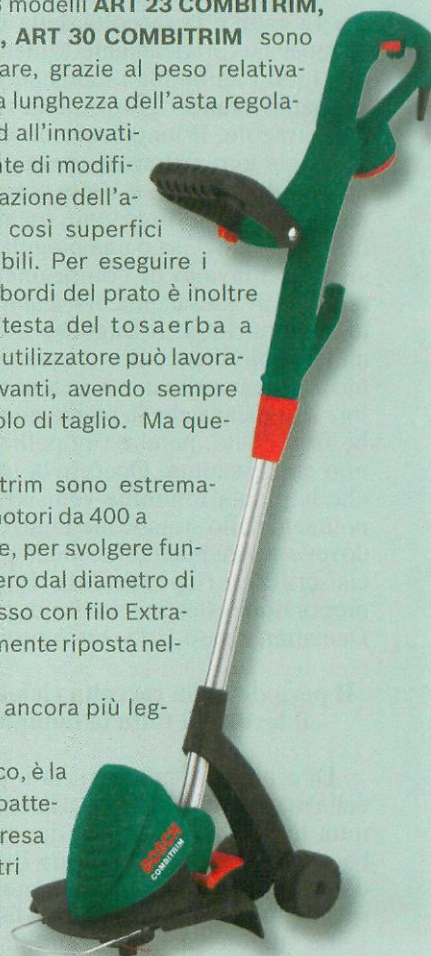
La nuova gamma di tosaerba a filo Bosch è particolarmente utile per tagliare l'erba in tutte quelle aree del giardino dove è difficile arrivare con un classico rasaerba, ovvero lungo i bordi del prato, dei muri e delle recinzioni, lungo le aiuole e sotto i cespugli e le panchine.

In particolar modo i 3 modelli **ART 23 COMBITRIM, ART 26 COMBITRIM, ART 30 COMBITRIM** sono molto comodi da usare, grazie al peso relativamente contenuto, alla lunghezza dell'asta regolabile per ben 35 cm ed all'innovativo pedale che consente di modificare fino a 90° l'inclinazione dell'asta per raggiungere così superfici scarsamente accessibili. Per eseguire i tagli verticali lungo i bordi del prato è inoltre possibile ruotare la testa del tosaerba a filo: in questo modo l'utilizzatore può lavorare camminando in avanti, avendo sempre sotto controllo l'angolo di taglio. Ma questo non è tutto!

I tre modelli Combitrim sono estremamente potenti (con motori da 400 a 500 W) e ricchi nella dotazione. Essi dispongono, infatti, di ben due bobine con fili di diverso spessore, per svolgere funzioni differenti. Per erba in condizioni normali, Bosch consiglia l'uso della bobina Pro-Tap di colore nero dal diametro di 1,6 mm. Per l'erba alta ed incolta, invece, viene fornita in dotazione una seconda bobina di colore rosso con filo Extra-Strong, estremamente resistente, dal diametro di 2,4 mm. E mentre una bobina è in uso, l'altra è comodamente riposta nell'apposito vano posto sotto l'impugnatura ed è quindi comunque sempre a portata di mano!

Da non dimenticare le comode ruote (in dotazione sul modello ART 30 COMBITRIM) che rendono ancora più leggero e facile da manovrare il tosaerba a filo.

L'offerta Bosch non si limita però ai soli modelli Combitrim: l'**ART 23 EASYTRIM**, leggero ed ergonomico, è la soluzione ideale per chi desidera un tosaerba a filo per giardini di piccole dimensioni; i due modelli a batteria **ART 23 ACCUTRIM** e **ART 26 ACCUTRIM**, invece, permettono di lavorare anche in assenza di una presa di corrente grazie alla potente batteria da 18 V/1,5 Ah in dotazione, utilizzabile anche con tutti gli altri elettroutensili Bosch aventi lo stesso tipo di alimentazione.

A voi la scelta!

Per ogni uomo la disponibilità d'acqua dovrebbe essere un diritto, non un privilegio

Il 22 marzo scorso si è celebrata in tutto il mondo la 22ª Giornata mondiale dell'acqua: un bene che dovrebbe essere un diritto per tutti e che invece, anno dopo anno, diventa sempre più un lusso per le popolazioni povere del mondo. Anche in Italia le risorse idriche, considerate nel passato inesauribili e inalterabili, non sono più in grado di soddisfare le crescenti richieste

L'acqua non è un privilegio, è un diritto! A tutti noi questa frase può sembrare ovvia, ma non lo è affatto visto che nel mondo circa un miliardo di persone non ha accesso all'acqua potabile e tre milioni di persone, principalmente donne e bambini, muoiono ogni anno per malattie relative alla cattiva gestione e all'inquinamento dell'acqua potabile. Le stime sono state fornite dall'Onu il 22 marzo scorso in occasione della Giornata mondiale dell'acqua e dell'avvio dell'iniziativa «Acqua per la vita 2005-2015» un Decennio Internazionale per l'Azione.

Oggi circa un miliardo di persone nel mondo non ha accesso all'acqua potabile e si stima che entro il 2030 per fornire cibo a circa 8 miliardi di persone la produzione mondiale di cibo dovrà aumentare del 60% incrementando così la richiesta di acqua di almeno il 14%

L'agricoltura è il settore che consuma più acqua. Ad osservare un mappamondo, la reperibilità d'acqua sembrerebbe un falso problema visto l'elevato numero di oceani, mari, laghi e fiumi. Invece solo l'1% di tutta l'acqua presente sulla Terra è utilizzabile per le attività umane; inoltre di questo 1%, il 93% viene utilizzato in agricoltura, il restante 7% per tutti gli altri usi: industriali, civili, ecc. È facile quindi intendere come l'acqua sia un bene prezioso. La crescita della popolazione umana e l'espansione dell'agricoltura hanno aumentato in questi ultimi decenni la richiesta di acqua. Si stima che entro il 2030 per fornire cibo a circa 8 miliardi di persone la produzione mondiale di cibo dovrà aumentare del 60% facendo crescere di conseguenza la richiesta di acqua di almeno il 14%.

I primi a pagare per questa situazione sono i bambini. L'acqua utilizzabile dall'uomo non è, però, distribuita in modo omogeneo su tutta la Terra, e come spesso accade, sono i Paesi più poveri quelli che soffrono maggiormente della mancanza di questo bene primario. Senza cibo si può vivere un mese, ma senz'acqua non si supera una settimana.

La disponibilità media d'acqua nel mondo va dai 425 litri al giorno per un abitante degli Stati Uniti ai 10 litri al giorno per un abitante del Madagascar, dai 237 in Italia ai 150 in Francia e le stime medie indicano un consumo di 350 litri d'acqua al giorno per una famiglia canadese, di 165 per una europea e di 20 litri per una famiglia africana.

I primi a pagare per la penuria o il cattivo stato sanitario dell'acqua sono i bambini. Secondo quanto emerge dal rapporto 2005 dell'Unicef (l'organizzazione dell'Onu che si interessa dei bambini) su «La condizione dell'infanzia nel mondo», sarebbero sufficienti un pozzo a pompa manuale, poche bustine di disinfettante da usare in casa e l'abitudine di lavarsi le mani per migliorare le condizioni di vita di 400 milioni di bambini, circa un quinto della popolazione infantile mondiale, che sono privi della quantità di acqua potabile necessaria per vivere. Il 21% dei bambini dei Paesi in via di sviluppo soffre di una grave carenza d'acqua e non ha fonti sicure di approvvigionamento idrico a meno di 15 minuti di cammino da casa. In ogni parte del mondo la scarsità di acqua pulita si accompagna ad alti tassi di mortalità infantile. Nell'Africa sub-sahariana un bambino su cinque non arriva a compiere 5 anni e il 43% dei bambini consuma acqua contaminata. «La nostra incapacità di fornire appena due secchi d'acqua al giorno ad ogni bambino – ha detto il direttore generale dell'Unicef, Carol Bellamy – è un affronto per la coscienza umana».

Con questi problemi devono tuttavia fare i conti anche i Paesi europei.

A lanciare l'allarme nel Vecchio Continente è stato l'ufficio dell'Unione europea dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) che ha calcolato che i problemi sanitari legati alle acque provocano, in Europa, ogni anno, la morte di oltre 13.000 ragazzi sotto i 14 anni, di cui 11.000 solo nella ex Jugoslavia e nei Paesi dell'Est. Inoltre il 16% della popolazione dell'Unione europea, pari a circa 140 milioni di persone, riferisce l'ufficio dell'Unione europea dell'Oms, non è connesso all'acqua potabile, a 41 milioni (il 5%) è persino negato l'accesso.

Occorre imporre il diritto all'acqua. «Imporre il diritto all'acqua come un diritto dell'uomo» è quanto hanno chiesto ai Governi nazionali gli oltre 2.000 rappresentanti delle organizzazioni non governative (Ong) – riuniti a fine marzo a Ginevra (Svizzera) per il secondo Forum alternativo mondiale dell'acqua – per evitare la privatizzazione di quello che sempre più spesso viene definito come l'«oro blu». Un esempio da seguire in tal senso è quello dell'Uruguay, dove nel 2004 un referendum popolare ha sancito l'iscrizione del diritto all'acqua nella Costituzione nazionale.

La principale sfida di oggi – secondo Riccardo Petrella, segretario generale e fondatore del Comitato internazionale del Contratto mondiale dell'acqua (1) – è rappresentata dalla concretizzazione del diritto alla vita per tutti. Nel 1977 la comunità internazionale considerò che

l'accesso all'acqua per tutti era possibile entro 15 anni. La stessa cosa accadde nel 1997. Oggi la comunità internazionale afferma che l'unico obiettivo realistico possibile è diminuire del 50% il numero di persone che non hanno accesso all'acqua. L'abdicazione – secondo Petrella – è dovuta al fatto che negli ultimi 20 anni ha trionfato nelle scelte politiche dei governanti il principio del mercato, dell'impresa, del capitale, della tecnologia. Tutto è stato trasformato in merce, l'attore principale è l'impresa privata, la logica prevalente è quella economica e ci si aspetta che i problemi vengano risolti con la tecnologia.

Anche in italia la situazione è critica. L'Italia è tra i Paesi più ricchi d'acqua del mondo avendo una elevata capacità idrica, ma è anche il Paese che consuma più acqua in Europa e il terzo al mondo, dopo Canada e Stati Uniti.

Irregolarità dei deflussi e inefficienze riducono di molto la disponibilità e circa il 15% della popolazione italiana, ossia circa otto milioni di persone, per quattro mesi l'anno (da giugno a settembre) è sotto la soglia del fabbisogno idrico minimo, che è di 50 litri di acqua al giorno a persona. Inoltre, un terzo dell'acqua disponibile in Italia (due milioni di metri cubi) si disperde lungo le reti fatiscenti e corrose degli acquedotti, ma anche il 40% dell'acqua destinata all'irrigazione (pari al 70% medio dei consumi totali) si perde lungo le tubazioni.

«L'Italia – come ha affermato di recente il Ministro dell'ambiente Altero Matteoli – è tra quei Paesi che hanno una domanda d'acqua alta rispetto alle proprie risorse ed è quindi suscettibile di

In Italia, come rileva il Compendio 2005 dello stato di salute dell'ambiente, emesso dal Ministero dell'ambiente, il 48% del prelievo d'acqua è a scopo irriguo, seguono, a pari merito, con il 19% l'uso civile e industriale, mentre il 14% serve per energia. I prelievi sono per il 48,6% da pozzi, il 37,9% dalle sorgenti, l'8% da bacini artificiali, il 4,8% da corsi d'acqua superficiali, lo 0,4% da laghi naturali e lo 0,3% da acque marine o salmastre di superficie

soffrire di stress idrico: un problema che porta il nostro Paese, a volte, a un'eccessiva estrazione di acque sotterranee con conseguente impoverimento dell'acqua potabile e intrusione di acqua salata nelle falde acquifere costiere». Secondo stime del Ministero dell'ambiente, il 29% dell'attuale fabbisogno irriguo del comparto agricolo potrebbe essere coperto dalle acque reflue (depurate).

In linea generale, negli ultimi anni – ha rilevato il Ministro dell'ambiente – le risorse idriche, considerate nel passato inesauribili e inalterabili, sono state oggetto di una costante pressione che ne ha condizionato la disponibilità in termini qualitativi e quantitativi, per cui spesso non sono più in grado di soddisfare le crescenti richieste e ciò risulta un fattore limitante dello sviluppo.

Un centesimo di solidarietà. Anche noi possiamo fare qualcosa per risparmiare acqua nelle nostre case (vedi riquadro di questa pagina), ma anche per aiutare i Paesi più poveri finanziando progetti che consentano di far avere acqua potabile a chi non ne ha. Per raggiungere questo obiettivo è stata lanciata un'iniziativa denominata «un centesimo di euro di solidarietà». Un esempio in tal senso ci viene dall'Amministrazione comunale di Povegliano, un piccolo comune alle porte di Verona, che a fine settembre 2003 ha presentato al Consorzio intercomunale servizi integrati (Cisi) – che gestisce diversi servizi pubblici per 27 comuni del basso veronese, fra i quali anche quello del ciclo dell'acqua – la proposta di destinare un centesimo di euro per ogni metro cubo di acqua consumata al sostegno di un progetto di cooperazione da attuare in un Paese in via di sviluppo. A metà giugno 2004 il Cisi ha deciso di finanziare un progetto per la realizzazione della rete idrica nella comunità ecuadoriana de La Concepcion (Sud America). I soldi destinati al finanziamento del progetto, nella misura di un centesimo di euro per metro cubo di acqua consumata dai cittadini utenti di Cisi, sono ricavati da economie di gestione ed eventualmente detratti dagli utili, senza aumento della tariffa che i cittadini pagano attualmente. Di recente, alla luce dei risultati di bilancio del 2004, il Cisi ha erogato per il progetto in questione la somma di 57.000 euro. La decisione assunta dai soci di finanziare l'intero progetto vincola il Cisi anche per gli anni a venire fino alla copertura completa dei costi preventivati.

Questo è un esempio ([2]) che, se esteso ad altri enti, vedrebbe moltiplicarsi i suoi effetti ed avrebbe un duplice obiettivo: quello di far comprendere ai cittadini l'importanza che ha l'acqua per le popolazioni dei Paesi in via di sviluppo e quello di mostrare come concretamente si può mettere in pratica la solidarietà.

Giorgio Vincenzi

([1]) Comitato Italiano Contratto Mondiale dell'Acqua- Tel. 329 0810937. Sito internet: www.contrattoacqua.it

([2]) Chi fosse intenzionato ad avere ulteriori informazioni può telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 045 6334155.

Anche noi, con piccole azioni quotidiane, possiamo contribuire al risparmio d'acqua

Rubinetti. *Un rubinetto che perde 30 gocce al minuto spreca circa 200 litri d'acqua al mese e 24.000 all'anno. Utili sono anche i riduttori/regolatori di flusso, che permettono un risparmio del 50% sul consumo abituale.* ***Sciacquone del water.*** *Uno sciacquone che perde acqua nel water, anche in modo impercettibile, scarica oltre 2.000 litri di acqua in un giorno. Possiamo, inoltre, ridurre il livello d'acqua nelle cassette regolando opportunamente il galleggiante.* ***Doccia.*** *Ogni volta che è possibile, al posto del bagno scegliamo di fare la doccia: con una sola doccia risparmiamo tra i 120 e i 150 litri.* ***Lavatrice e lavostoviglie.*** *Usiamole solo a pieno carico; una famiglia media può risparmiare così tra gli 8.000 e gli 11.000 litri di acqua potabile all'anno.* ***Laviamo frutta e verdura*** *in appositi contenitori, senza usare l'acqua corrente e poi ricicliamo l'acqua del contenitore per innaffiare le nostre piante.* ***Laviamo l'automobile senza utilizzare acqua corrente*** *ma impiegando un secchio: risparmieremo 130 litri per ogni lavaggio. In alternativa possiamo anche rivolgerci ad autolavaggi che riciclano l'acqua.*

L'oleandro, un arbusto di poche esigenze ideale per giardini e terrazzi

L'oleandro è un rustico arbusto che cresce velocemente e per questo è ideale per realizzare siepi e macchie colorate in giardino; la sua coltivazione riesce però bene anche in vaso. I fiori, semplici, semidoppi o doppi, sono abbondanti e vivacemente colorati. Ecco come coltivarlo e alcune belle varietà

L'oleandro (*Nerium oleander*) è un arbusto appartenente alla famiglia delle Apocynacee.

Originario dell'Africa del nord, del bacino del Mediterraneo e del sud-est asiatico, è coltivato soprattutto nei giardini a clima temperato-caldo, ma è anche utilizzato come pianta da vaso nelle zone temperato-fredde del nostro Paese.

Volgarmente conosciuto con il nome di leandro, Marza di San Giuseppe, ecc., questo **arbusto** dalla crescita rapida può raggiungere anche i 6 metri di altezza formando un cespuglio dall'aspetto globoso e del diametro medio di 3-4 metri.

Il fogliame, persistente, è costituito da **foglie** semplici, picciolate e lanceolate, con margine liscio, che possono essere opposte o riunite in gruppi (verticilli) di tre. Le foglie sono coriacee, rigide, di colore verde opaco (più chiaro sulla pagina inferiore) e lunghe 10-15 cm.

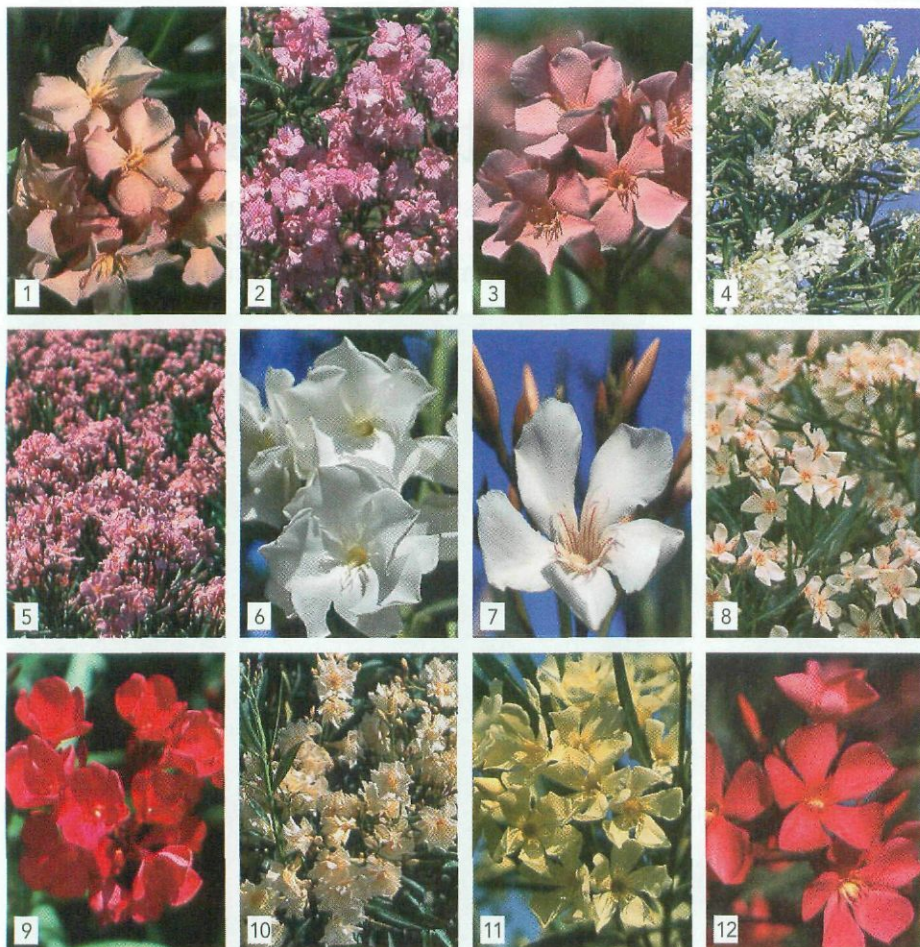
I **fiori**, tubulosi, con diametro compreso tra i 3 e i 5 cm, sono riuniti in infiorescenze (corimbi) poste alla sommità dei germogli dell'anno e presentano, a seconda della varietà, una corolla semplice, semidoppia o doppia, con colori che vanno dal rosa al porpora e dal bianco al giallo; possono essere profumati o meno. La fioritura avviene in maniera continua dai primi caldi all'autunno inoltrato (da maggio a settembre-ottobre) secondo la varietà e la fascia climatica.

Solitamente il fiore semplice cade dopo la fioritura, mentre nelle varietà a fiore semidoppio e doppio questo permane anche più giorni, se non settimane.

Il **frutto** è una capsula che, a seconda delle sue dimensioni, contiene dai 25 ai 50 **semi** piumosi. Il frutto, che si sviluppa in estate dopo la caduta dei fiori, matura durante l'autunno e si apre in inverno. È quindi possibile su una stessa pianta notare i fiori aperti, i frutti in formazione (verdi) e quelli già maturi (marroni).

Rigogliosa siepe di oleandri in fioritura messi a dimora in piena terra

*Ecco come si presenta una pianta di oleandro; nella parte destra del disegno bocciolo-***a***; fiore-***b***; foglia-***c***; verticillo-***d***; frutto-***e** *e seme-***f**

Alcune tra le più belle varietà di oleandro

Provence-**1**; *Roseum Plenum*-**2**; *Soleil Levant*-**3**; *Suor Agnese*-**4**; *Tito Poggi*-**5**; *Album Plenum*-**6**; *Alsace*-**7**; *Angiolo Pucci*-**8**; *Emile Sahut*-**9**; *Luteum Plenum*-**10**; *Marie Gambetta*-**11**; *Papà Gambetta*-**12**

L'OLEANDRO È UNA PIANTA DALLE POCHE ESIGENZE

L'oleandro è una pianta che ha poche esigenze. Preferisce **climi** asciutti e caldi e in luoghi in cui si trovano tali condizioni (fino a 500-600 metri di altitudine) può naturalizzarsi, come è avvenuto in alcune zone della nostra penisola (intorno al lago di Garda, nella Liguria occidentale, sul monte Argentario, in Sicilia e Sardegna).

Si adatta alla maggior parte dei **terreni** (tranne a quelli in cui si verificano ristagni d'acqua) con pH da neutro a leggermente acido (6-7,5); tollera egregiamente la salinità e i venti salmastri. Bisogna però sapere che, pur resistendo alla siccità dell'estate, l'oleandro ha in realtà bisogno di acqua per poter fiorire rigoglioso, soprattutto in estate avanzata. In caso di lunga siccità le foglie più basse ingialliscono, cadono e si avrà una fioritura stentata.

Le file di oleandri che si osservano ai bordi delle autostrade dimostrano, inoltre, la capacità di questa pianta di sopportare bene gli agenti inquinanti atmosferici.

Le tre tipologie di corolla

Fiore semplice

Fiore semidoppio

Fiore doppio

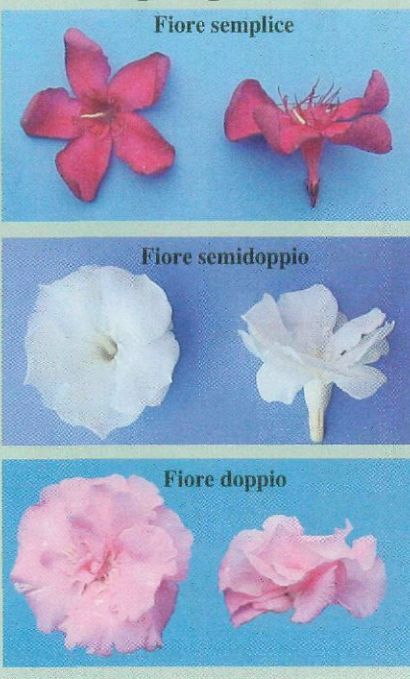



Foto Disat (Lombardi, Tesi, Lenzi)

L'oleandro predilige una **esposizione** in pieno sole per fiorire abbondantemente; in condizioni di scarsa luminosità non fiorisce, o fiorisce pochissimo, assumendo un aspetto dimesso fino a perdere gran parte delle foglie. Sopravvive egregiamente al gelo: con temperature molto basse il fogliame viene danneggiato da scottature da freddo, ma la pianta sa reagire abbastanza bene emettendo durante tutta la bella stagione nuovi germogli sia dalle radici che dalla base del cespuglio (a condizione però che le radici non siano gelate per il freddo). Alcune varietà, come ad esempio Provence, possono tollerare anche i 6-9° C sotto zero.

Le piante in vaso vanno collocate all'esterno durante la primavera e l'estate, e in luoghi riparati in inverno dove la temperatura sia prossima ai 10-12° C.

Alle piante in vaso tra marzo e maggio si somministra, una sola volta, un **concime** a cessione programmata (tipo Osmocote), in ragione di 5 grammi circa per litro di terriccio. Alle piante coltivate in piena terra si somministrano, sempre in primavera, prodotti simili a quello sopra citato, in ragione di 3-4 manciate per metro quadrato (circa 80-100 grammi).

QUANDO METTERLO A DIMORA E QUANDO RINVASARLO

Piante di oleandro in vaso si possono reperire in tutti i garden center durante l'intero arco dell'anno; per questo la messa a dimora in giardino, oppure in vaso, può essere effettuata tutto l'anno, evitando solo i periodi di freddo intenso. Al momento della messa a dimora, predisponete qualche manciata di compost o letame maturo sul fondo della buca o del vaso, in rapporto sia alle loro dimensioni che a quelle della pianta.

Il rinvaso va effettuato ogni due anni a febbraio-marzo, prima della ripresa vegetativa della pianta, aumentando il contenitore di non più di due misure.

PER AVERE UNA COSTANTE FIORITURA OCCORRE POTARLO OGNI UNO-DUE ANNI

Per avere un oleandro che fiorisce costantemente occorre tagliare ogni anno (o due) a fine febbraio a 25-30 cm da terra i rami più grossi con una percentuale che va dal 20 al 40% della ramificazione totale della pianta.

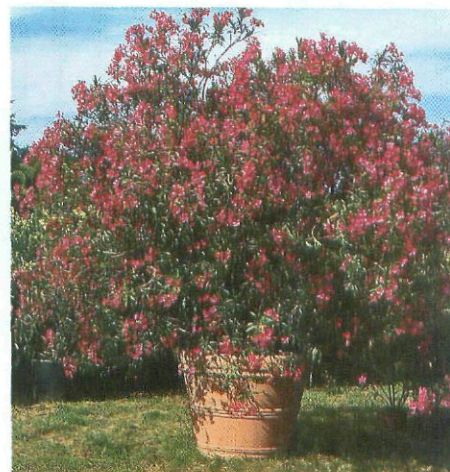
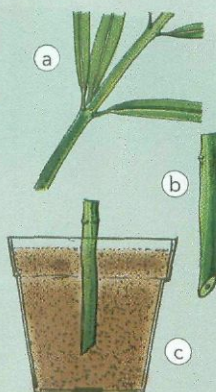
LE AVVERSITÀ

L'oleandro è una pianta abbastanza rustica, ma come tante altre è esposto agli attacchi di alcune avversità.

La ***rogna*-1** (*Pseudomonas syringae* subspecie *savastanoi*) è comune su quasi

L'oleandro si moltiplica facilmente per talea

*L'oleandro si moltiplica facilmente per talea semilegnosa da giugno a tutto agosto. Prelevate, eseguendo un taglio obliquo, da un ramo semimaturo una talea lunga 12-14 cm assicurandovi che sia provvista di un gruppo (verticillo) di tre foglie-***a***; eliminate le foglie in modo da scoprire gli «occhi» (gemme)-***b***; infilate la talea per 10 cm circa in un vasetto di 8-10 cm di diametro, sul cui foro di sgrondo avrete precedentemente posto un coccio e aggiunto del terriccio universale-***c***. Innaffiate il terriccio e ponete il vaso all'esterno in una posizione soleggiata a una temperatura di 16-18° C per tutta la stagione sino all'autunno, avendo cura di mantenere sempre umido il terriccio; durante l'inverno riparate il vaso in un ambiente non riscaldato e luminoso.*

A febbraio-marzo della primavera successiva rinvasate la talea in un vaso di 18-20 cm di diametro e potatela a 6-8 cm di altezza: questa potatura stimolerà l'emissione di nuova vegetazione. A fine marzo portate il vaso all'esterno e ponetelo in una posizione di pieno sole

L'oleandro si presta ad essere coltivato anche in vaso; nella foto esuberante fioritura di una bella pianta della varietà «Italia»

tutte le piante di oleandro. Questo batterio causa lo sviluppo di masse tumorali lungo le nervature fogliari, sulle ramificazioni, sui fiori e sui frutti. Per il contenimento della rogna occorre asportare le masse tumorali ed effettuare trattamenti a base di rame (ossicloruro di rame-50 bio, irritante, poltiglia bordolese-20, bio, non classificato) alle rispettive dosi di grammi 40 e 100 per 10 litri d'acqua.

L'***afide giallo*-2** (*Aphis nerii*) origina infestazioni abbastanza comuni sulla parte terminale dei germogli, ma infesta anche i boccioli e i frutti ancora verdi. Le colonie sono presenti anche in inverno; sulle giovani piante l'afide ne rallenta lo sviluppo per cui può rendersi necessario il ricorso a un trattamento aficida. Per tale intervento possono essere utilizzati imidacloprid-17,8 (come ad esempio Confidor 200 SL, non classificato), alla dose di millilitri 5 per 10 litri d'acqua. Questo preparato è caratterizzato da un'attività sistemica (che si prolunga nel tempo) per cui segue l'accrescimento dei germogli e li protegge da nuove infestazioni.

La ***cocciniglia mezzo grano di pepe*-3** (*Saissetia oleae*) infesta foglie e ramificazioni. Quando è presente con forti infestazioni causa deperimenti e disseccamenti vegetativi. Essa compie una generazione all'anno con nascita delle neanidi (forme giovanili) in piena estate. In tale occasione le infestazioni possono essere eliminate ricorrendo a un intervento con olio bianco estivo-80 (come ad esempio Ovipron Top, Ufo, bio, non classificato), alla dose di 100 millilitri per 10 litri d'acqua.

Loredana Trapani Coltivazione
Aldo Pollini Avversità

1 2 3

Ciclo di coltivazione dell'oleandro

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Messa a dimora (1) e rinvaso (2)		(1) ■ (2) ■	(1) ■ (2) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■	(1) ■
Moltiplicazione						■	■	■				
Potatura		■										
Concimazione			■	■	■							
Fioritura					■	■	■	■	■	■		

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

Pur considerando che la linfa dell'oleandro è molto tossica per la presenza di glucosidi, ben difficilmente può rivelarsi pericolosa per l'uomo in quanto, essendo fortemente amara, se ingerita viene immediatamente sputata.

Di seguito riportiamo l'elenco di alcune ditte che hanno oleandri delle varietà citate nell'articolo; il numero tra parentesi corrisponde alla/e varietà che hanno in catalogo:
– *Battistini Giuseppe Vivai* - Via Calcinaro, 1265 - 47020 Martorano di Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 382122 - Fax 0547 639315. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/10/2005 (1-2-3-5-6-7-9-11-12);
– *Vivai Curtolo Azienda Agricola di Curtolo Roberto* - Via Caselle, 2 - Zona Ippodromo - 31100 Treviso - Tel. 0422 300818 - Fax 0422 305060. Sconto «**Carta Verde**»: 10% valido fino al 31/10/2005 (1-5-9-10);
– *Vivai Marconi Vespuzio di Eredi Marconi Lucio* - Via Ischia, 65 - 63013 Grottammare (Ascoli Piceno) - Tel. 0735 633372 - Fax 0735 735105. Sconto «**Carta Verde**»: 25% valido fino al 31/10/2005 (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12);
– *Vivai Torsanlorenzo di Margheriti Mario & C.* - Via Campo di Carne, 51 - Tor San Lorenzo - 00040 Ardea (Roma) - Tel. 06 91019005 - Fax 06 91011602. Sconto «**Carta Verde**»: 20% valido fino al 31/10/2005 (5-6-10-11-12).

Si ringrazia il Sig. Umberto Marconi della ditta **«Marconi Vespuzio»** di Eredi Marconi Lucio di Grottammare (Ascoli Piceno) per il materiale fotografico gentilmente concesso a corredo dell'articolo e per le informazioni fornite sulla coltivazione dell'oleandro.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 5-4-2005

Risposte ai lettori

ERICA E COTONEASTRO COLTIVATI IN TERRENI ADATTI NON SONO SOGGETTI A MALATTIE

Ho in giardino circa 300 piante di erica e 300 piante di cotoneastro. Vorrei sapere quale eventuale trattamento antiparassitario preventivo sarebbe corretto effettuare e con quale prodotto dovrei concimare. Le piante sono a dimora in una posizione molto soleggiata (esposte a sud) e in una scarpata molto ripida.

Giampiero Pedroni
Besozzo (Varese)

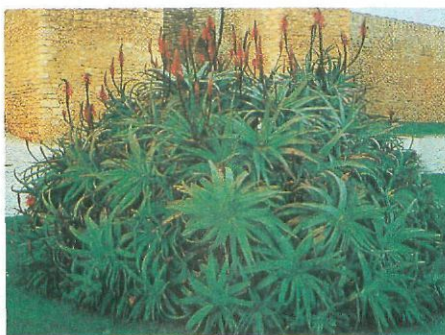
Per le piante di erica e cotoneastro presenti in giardino **non è necessario effettuare trattamenti preventivi** nei confronti di eventuali parassiti. Nel caso specifico del lettore, poi, le piante crescono in terreno ben esposto al sole e in forte pendenza, condizioni che escludono il verificarsi di situazioni a rischio.

1-*Erica*, **2**-*Cotoneastro*

Per quanto concerne la **concimazione**, invece, si può utilizzare per entrambe le specie un fertilizzante organico pellettato oppure un concime misto organico, quali, per esempio, il «Biosolfumus» della Timak o il «Super Robur» della Scam. Si consigliano concimazioni localizzate alla base delle piante per evitare il dilavamento a causa della pendenza seguendo scrupolosamente i dosaggi indicati in etichetta dei prodotti. *(Andrea Mati - Francesca Moscatelli)*

LA COLTIVAZIONE E LA MOLTIPLICAZIONE DELL'ALOE ARBORESCENS

Coltivo l'Aloe arborescens da qualche anno, ma con scarso successo. Ho provato varie volte a produrre talee, ma non ho avuto buoni risultati, in quanto dopo qualche tempo queste marcivano. Vorrei sapere qual è il procedimento esatto per ottenere talee e come si coltiva l'aloe.

Valmore Salvi
Castel Mella (Brescia)

Splendido esemplare di Aloe arborescens in piena aria

L'*Aloe arborescens* è una pianta succulenta arborea molto ramificata, con rosette di foglie verde brillante, succose. In tarda primavera da ogni rosetta di foglie si sviluppa un fiore cilindrico di colore rosso-arancione. La pianta è originaria del Sudafrica sud-orientale e pertanto nei nostri climi teme i freddi intensi e i ristagni di acqua.

Per farla crescere e prosperare nella sua zona, il lettore deve piantarla in vaso con un terriccio composto per metà di terra fertile e metà di sabbia.

Innaffi moderatamente durante tutto l'anno e molto poco nel periodo di riposo che coincide con i mesi invernali, durante i quali la pianta dovrebbe essere ricoverata in un luogo freddo, ma senza pericolo di gelate. Da aprile a inizio settembre somministri in tre volte un fertilizzante liquido bilanciato, tipo il concime per cactacee della Compo (attenendosi alle quantità riportate sulla confezione).

La propagazione avviene per seme o separando nella tarda primavera o inizio estate i nuovi germogli, che vanno piantati in terreno specifico per cactacee. Mantenga il terreno appena umido, quasi secco, e non bagni mai le foglie per evitare il formarsi di marciumi. *(Anna Furlani Pedoja)*

LE CAUSE DELLA MORTE DI ALCUNI AGRUMI IN VASO

Recentemente nel mio giardino (esposto a sud-ovest e in inverno un po' umido) sono morte alcune piante di agrumi in vaso (limone, cedro, chinotto, arancio). I primi sintomi sono stati degli imbrunimenti della sommità dei germogli che si sono poi estesi a tutte le parti della pianta fino al totale disseccamento. Gradirei un vostro parere.

Andrea Troiano
Roma

Il disseccamento dei germogli di agrumi, con estensione al resto della chioma, è una sintomatologia generica, comune a varie malattie, ma non solo.

Cause non dovute a parassiti e malattie. È possibile che la morte delle piantine sia da attribuire a uno stato di *sofferenza delle radici* per semplice ristagno di acqua (asfissia radicale). Le piantine di agrumi in vaso sono più suscettibili a queste malattie rispetto a quelle in pieno campo. Non sono da escludere anche *abbassamenti di temperatura* che concorrono ad aggravare stati di sofferenza preesistenti.

Cause dovute a parassiti e malattie. Per quanto riguarda il riconoscimento di alcune malattie degli agrumi sulla base di sintomi ben visibili, i relativi metodi di prevenzione e cura e altri quesiti si può dire quanto segue.

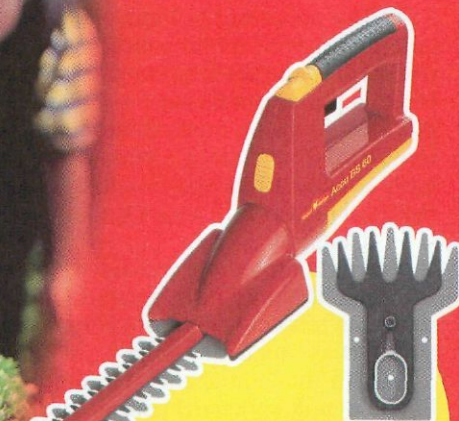
***Mal secco* (1 - 1a).** È una malattia fungina che colpisce in maniera grave limone, cedro e limetta. Si manifesta con caduta di foglie (il picciolo rimane stranamente attaccato al rametto), disseccamenti dei rametti a partire dalla sommità, colorazione rosso carota della parte interna dei rametti (si osserva effettuando dei tagli longitudinali nei rametti stessi - vedi foto **1a**). Il periodo più pericoloso per le infezioni va da metà autunno a fine inverno, in corrispondenza di forte vento o grandinate che possono causare ferite ai tessuti vegetali e favorire la penetrazione del fungo. Come *prevenzione*, in questo periodo bisogna proteggere le piante dagli eventi meteorici. Se si manifestano i primi sintomi di disseccamento bisogna eliminare subito la parte malata per rallentare l'infezione. La pianta va potata soltanto dopo la fine dell'inverno. La *cura* si può effettuare utilizzando ossicloruro di rame-50 (bio, irritante) alla dose di 500 grammi di prodotto commerciale per 100 litri di acqua. L'efficacia dipende dalla tempestività del trattamento che dovrebbe essere eseguito immediatamente dopo il verificarsi dell'evento meteorologico sfavorevole.

***Marciume radicale e del colletto* (2).** La causa scatenante è sempre legata al ristagno dell'acqua che, rendendo asfittica l'area occupata dalle radici, porta a morte i tessuti vegetali. Sui tessuti debilitati è fa-

Agrumi. *Sintomi dell'attacco di mal secco su chioma* **(1)** *e colorazione rosso carota della parte interna dei rametti colpiti* **(1a)**

AdmCom

Doppia convenienza per la cura dei bordi: prezzi bassi, alta precisione.

PROMOZIONE VALIDA FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

KIT Forbice per siepi a batteria ACCU BS60 + Lama per erba 10EM
€ 71,90
anziché € 105,50

KIT Forbice per erba a batteria ACCU45 + Impugnatura telescopica AC-TS + kit Ruote AC-R
€ 82,90
anziché € 106,50

Tutto ciò che serve per un verde in splendida forma.

Tosaerba elicoidali manuali, elettrici ed a batteria ideali per piccole superfici
a partire da
€ 79,99

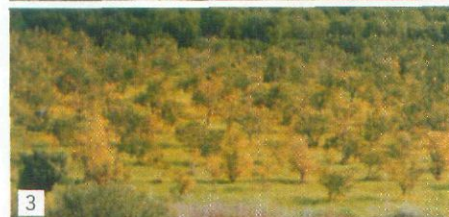
Trimmer elettrici ed a batteria per una perfetta cura delle bordure
a partire da
€ 49,90

Arieggiatori elettrici per un prato in perfetta salute
a partire da
€ 139,99

Forbici per gli angoli più difficili del prato
a partire da
€ 12,99

Grande novità 2005 per il tappeto erboso

COMPACT PLUS
lo straordinario tosaerba multifunzione: taglio, raccolta e mulching con un semplice gesto

Troverete maggiori informazioni sull'assortimento completo di prodotti WOLF-Garten presso tutti i Rivenditori autorizzati o visitando il sito
www.WOLF-Garten.it

Agrumi. Fuoriuscita di gomma dovuta all'attacco di marciume del colletto **(2)** *e virus della tristezza su agrumi in pieno campo* **(3)**

cile che si instaurino funghi parassiti quali le fitoftore (che stimolano la produzione di gomma) e *fusarium* (marciume secco). I sintomi sulla chioma sono ingiallimento delle foglie a partire dalla nervatura centrale, caduta delle stesse, disseccamenti. Le radici più piccole si sfaldano, quelle più grosse manifestano lesioni dette «a occhio di rana». Sul colletto (punto di inserzione del fusto sulle radici) si hanno gravi lesioni e fuoriuscita di flussi gommosi. La *prevenzione* si basa sul corretto drenaggio del terreno. È bene anche tenere il colletto libero da terra. L'arancio amaro è più tollerante i marciumi; i citrange sono tolleranti la tristezza e gli abbassamenti termici, ma sono sensibili al calcare. Si suggerisce, per le caratteristiche climatiche del luogo interessato, di acquistare piante innestate su citrange. La *cura* del marciume si basa sull'uso di prodotti rameici (per esempio poltiglia bordolese-20, bio, non classificato alla dose di 2 kg di prodotto commerciale per 100 litri di acqua) irrorati direttamente al colletto.

***Virus della tristezza* (3).** Colpisce prevalentemente arancio, mandarino, pompelmo e limetta messicana, se innestati su arancio amaro. Il limone e tutte le specie di agrumi innestate sui citrange (ibridi di poncirо) sono più tolleranti. I sintomi sono scarso sviluppo della pianta, defogliazione e disseccamento dei rametti. I frutti delle piante infette sono piccoli e di scadente qualità. La certezza della presenza del virus si ha soltanto con la diagnosi di laboratorio (alcuni Servizi fitosanitari regionali la effettuano gratuitamente). Come *prevenzione* si possono acquistare piantine certificate presso vivaisti accreditati, innestate possibilmente su citrange. Purtroppo *non esiste alcuna cura*. *(Filadelfo Conti)*

Ecco tutti i segreti di coltivazione dei peperoncini ornamentali

Dopo avervi presentato nel precedente articolo alcune tra le più belle varietà di peperoncini ornamentali, vi sveliamo ora i segreti su come coltivarli in piena aria nell'orto e in giardino. Dopo aver effettuato le semine, in maggio e in giugno si eseguono i trapianti. La raccolta si protrae fino a prima delle gelate. Questi peperoncini si prestano egregiamente ad essere coltivati anche in vaso

A pag. 31 del numero di aprile vi abbiamo presentato i peperoncini ornamentali e alcune loro interessanti varietà.

In questo articolo ci occupiamo della loro coltivazione, sia in piena terra che in vaso, rimandando al prossimo numero di giugno i loro utilizzi per creare originali composizioni per la casa.

I PEPERONCINI ORNAMENTALI HANNO BISOGNO DI MOLTA LUCE E CALORE

I peperoncini ornamentali sono facili da coltivare, purché si rispettino alcune semplici ma importanti regole.

Salvo rare eccezioni, quasi tutte le varietà di peperoncino ornamentale amano la **luce** diretta e molto **calore**; pertanto l'esposizione dovrà essere possibilmente in pieno sole.

Le esigenze termiche dei peperoncini sono rilevanti: tra 0 e 4° C si colloca il minimo termico di sopravvivenza, mentre al di sotto dei 10-12° C la pianta sopravvive, ma non sviluppa vegetazione. L'optimum di crescita, fioritura, allegagione e maturazione dei frutti si colloca tra i 16 e i 32° C.

Il **terreno** di medio impasto e con buona dotazione di sostanza organica è quello ideale, ma i peperoncini sanno adattarsi a suoli diversi, se opportunamente lavorati e concimati. Il pH (reazione) preferito da queste piante è quello neutro o leggermente acido (pH compreso tra 6,5 e 7), ma possono crescere in modo soddisfacente anche in suoli con valori di pH pari a 8-8,5 (suoli alcalini).

Vediamo ora brevemente le pratiche colturali da dedicare ai peperoncini coltivati in piena terra e in vaso.

COME COLTIVARE I PEPERONCINI IN PIENA TERRA

Per la coltivazione in piena terra occorre non dimenticare che, fatte salve le eccezioni di ambienti particolarmente favorevoli con temperature sempre al di sopra dei minimi vitali indicati nel paragrafo precedente, la coltura dei peperoncini ornamentali è da intendersi annuale.

Rigogliosi peperoncini ornamentali della varietà «Arlecchino» coltivati in piena terra

Rotazione. È opportuno lasciar trascorrere almeno 2-3 anni prima di mettere a dimora nelle stesse aiole il peperoncino (e altri ortaggi della stessa famiglia, come ad esempio pomodoro, melanzana, patata, ecc.), al fine di ridurre i fenomeni di stanchezza del terreno, compresi la persistenza di malattie e parassiti.

Concimazione organica e minerale. Come molti altri ortaggi, anche il peperoncino ornamentale si avvale di una buona dotazione di sostanza organica, anche se questa non è strettamente necessaria; letame e compost possono pertanto essere distribuiti, prima della lavorazione principale, in ragione di 4-6 kg per metro quadrato.

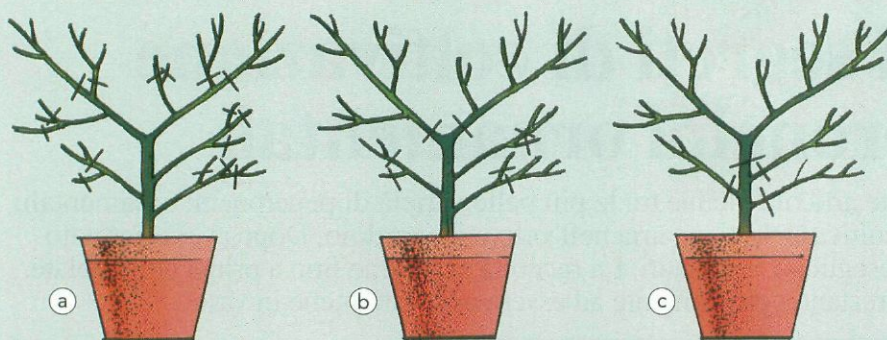
Per quanto riguarda la concimazione minerale, che si aggiunge o si sostituisce all'organica, sono utili apporti di concimi composti tipo Nitrophoska Gold nella dose di 40-80 grammi per metro quadrato, da distribuirsi al momento del trapianto sempre però tenendo presente la fertilità del terreno.

Semina e trapianto. Sebbene il peperoncino ornamentale possa essere seminato direttamente a dimora (da marzo ad aprile al centro-nord, da febbraio a marzo al sud e nelle isole), il trapianto di piantine allevate in semenzaio presenta diversi vantaggi (piantine sviluppate in ambiente protetto quando le condizioni esterne sono sfavorevoli, riduzione della quantità di seme necessario, ecc.).

La semina sotto protezioni riscaldate può generalmente iniziare a febbraio e continuare sino ad aprile al centro-nord, mentre può essere anticipata a gennaio al sud e nelle isole. Si pone un seme in ciascun alveolo di una seminiera, si copre con vermiculite (o perlite) e si innaffia accuratamente. Per una buona germinazione è bene mantenere inizialmente una temperatura compresa fra 20 e 25° C, mentre dopo l'emergenza delle piantine saranno sufficienti 15-20° C.

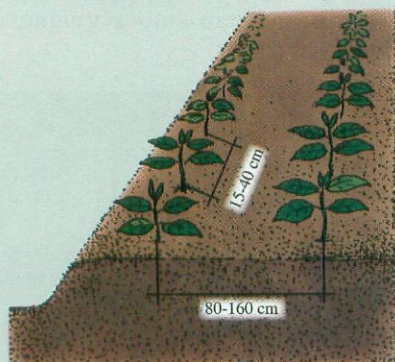
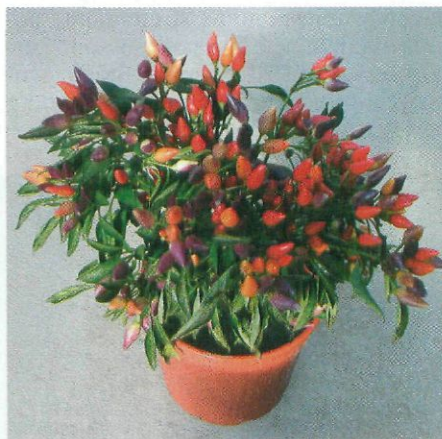
Dopo aver conservato le seminiere in ambiente protetto fino allo sviluppo di 3-4 o più foglie vere (dopo circa 40-60 giorni), si può procedere al trapianto in piena terra quando le temperature saranno decisamente più favorevoli (da aprile al centro-sud, da maggio sino a giugno al nord).

1-*Seminiera ad alveoli dentro ciascuno dei quali è stato posto un solo seme.* 2-*Piantine di peperoncino ornamentale pronte per essere trapiantate*

Ecco come si potano i peperoncini ornamentali

La potatura è una pratica colturale assai importante per i peperoncini ornamentali coltivati in vaso per più anni, perché permette di avere sempre piante di buona vigoria, con uno sviluppo armonioso e con buona produzione di frutti. Tre sono i principali tipi di potatura: potatura leggera, potatura media e potatura drastica. **a-***La* ***potatura leggera*** *si consiglia su piante già ben lignificate, di cui si intende alzare progressivamente l'altezza negli anni. Consiste nello spuntare i vari rami.* **b-***La* ***potatura media*** *si consiglia per la maggior parte delle piante; favorisce un armonioso sviluppo della pianta nell'annata successiva, associato a una buona vigoria generale dell'esemplare. Consiste nel tagliare i vari rami lasciando da un terzo alla metà dell'altezza originaria della pianta.* **c-***La* ***potatura drastica****, si consiglia su piante che presentano gran parte della vegetazione danneggiata (disseccata o gelata); questa potatura ha il compito di «ricostruire» la pianta, stimolandola a sviluppare nuova vegetazione. Consiste nella eliminazione di tutti i rami danneggiati, lasciando poche gemme al di sotto dei punti di taglio*

Il sesto d'impianto dipende dalla vigoria delle piante delle diverse varietà (vedi articolo precedente): nella coltivazione a file la distanza varia dai 15 ai 40 cm sulla fila, mentre tra le file si lascerà uno spazio variabile tra gli 80 e i 160 cm, necessari al passaggio e alle operazioni colturali.

Durante la coltivazione nella seminiera, qualora si coltivino diverse varietà contemporaneamente, può accadere che alcune piantine si sviluppano eccessivamente in altezza (perché più precoci, o con seme di miglior qualità, ecc.) mentre altre ritardano lo sviluppo. Se non c'è la possibilità di trapiantare tempestivamente queste piantine, si può effettuare una cimatura, per evitare che si allunghino eccessivamente (piantine «filate») e poi soffrano di scottature al momento dell'esposizione in pieno sole. La cimatura si effettua tagliando orizzontalmente il fusticino, lasciando 2-3 nodi al di sotto del taglio. Dopo 15-20 giorni si sarà sviluppata nuova vegetazione e la piantina apparirà più robusta, compatta e ramificata.

Pacciamatura e controllo delle piante infestanti. La pacciamatura con film plastici neri, o altro materiale sia degradabile che non, fornisce un notevole contributo al controllo delle piante infestanti.

Qualora non si ricorra alla pacciamatura, non resta altro che estirpare manualmente le piante infestanti lungo la fila o eseguire lavorazioni meccaniche, quali ad esempio sarchiature o fresature, tra una fila e l'altra.

Irrigazione. Ai peperoncini ornamentali, sebbene siano meno esigenti dei peperoncini dolci, occorre garantire un'adeguata irrigazione per un ottimale sviluppo dei frutti. Tenete sotto osservazione le piante evitando che le foglie appassiscano; in pratica vi consigliamo un'irrigazione una volta alla settimana nel caso di terreni argillosi e con clima fresco e tutti i giorni nel caso di terreni sabbiosi e con clima molto caldo.

I peperoncini ornamentali resistono abbastanza bene sia alla siccità sia ai ristagni d'acqua, purché siano di breve durata.

Difesa da malattie e parassiti. Per quanto riguarda gli interventi agronomici, biologici e con prodotti chimici da impiegare per la difesa da malattie e parassiti, vi rimandiamo alla «Guida illustrata alla difesa delle piante dell'orto familiare» allegata al n. 4/2004 di Vita in Campagna, pagg. 24-25 e 26.

La **raccolta** si esegue, a seconda della specie e della varietà, a partire dal mese di luglio sino a prima delle gelate.

In funzione della destinazione i peperoncini ornamentali vanno raccolti singolarmente, a mazzetti o a branche, vedi disegni riportati a pag. 23 (per quanto riguarda la destinazione si rimanda al prossimo articolo).

LA COLTIVAZIONE IN VASO

I peperoncini ornamentali si prestano egregiamente ad essere coltivati anche in vaso. I vasi presentano il vantaggio di poter essere spostati, diversamente abbinati per creare coreografiche composizioni e portati al riparo nel periodo invernale al fine di conservare le piante.

Praticamente quasi tutte le varietà sono adatte alla coltivazione in vaso, che andrà scelto di dimensioni adeguate (generalmente tra i 15 e i 30 cm di diametro) a seconda della vigoria della pianta.

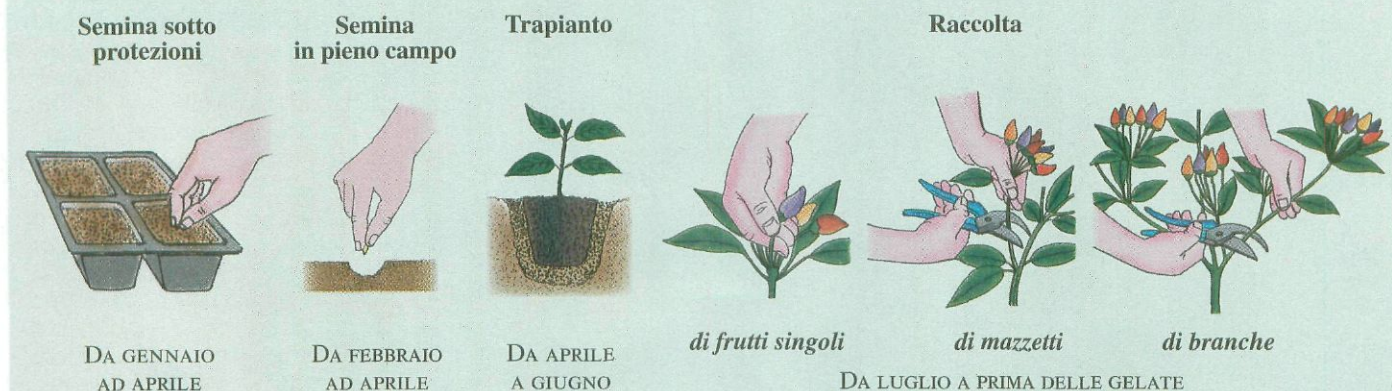
Per la coltivazione in vaso utilizzate un **terriccio** di media tessitura, con reazione tendenzialmente neutra (pH 6,5-7), ma può essere usata anche terra da giardino, o da orto, purché non troppo compatta.

Per le varietà ad accrescimento prevalentemente verticale è opportuno predisporre dei **tutori** per sostenere le piante e impiegare vasi di terracotta che, avendo maggiore peso rispetto a quelli

Distanze d'impianto
(dei peperoncini ornamentali)

Le distanze tra le file sono di 80-160 cm, quelle tra le piantine sulla fila sono di 15-40 cm

I peperoncini ornamentali si prestano egregiamente ad essere coltivati anche in vaso; nella foto peperoncino della varietà «Daddy»

Ciclo di coltivazione dei peperoncini ornamentali

di plastica, hanno maggiore stabilità ed evitano perciò che la pianta si danneggi a causa di eventuali cadute causate da forti colpi di vento.

Le **innaffiature** devono garantire una costante umidità alle radici, sebbene i peperoncini ornamentali, come già detto, tollerino brevi periodi di siccità e/o ristagni d'acqua.

La **concimazione** è molto importante per i peperoncini coltivati in vaso, in ragione del continuo dilavamento di sostanze nutritive causato dalle frequenti innaffiature. Allo scopo vi consigliamo di somministrare, ogni settimana in primavera ed estate, ogni 15 giorni in autunno e ogni mese in inverno, prodotti idrosolubili tipo Compo concime universale, alle dosi riportate in etichetta.

La **potatura** (vedi riquadro a pag. 22) è una pratica decisamente consigliata per permettere alle piante di ripartire rigogliose la primavera successiva. Il periodo più indicato per eseguire questa operazione è quando la pianta perde le foglie e i frutti (dicembre-febbraio).

I tagli devono essere effettuati appena al di sopra dei nodi impiegando forbici ben affilate. Dopo la potatura è bene non innaffiare per aspersione per qualche giorno ed effettuare un trattamento a base di rame con un prodotto tipo Compo Fitoram 15 alla dose di 90-110 grammi per 10 litri d'acqua, allo scopo di disinfettare le ferite.

Il **rinvaso** è buona norma effettuarlo nei mesi di febbraio-marzo impiegando lo stesso tipo di terriccio sopra consigliato. Estraete la pianta dal vecchio vaso, senza danneggiare le radici, posizionatela nel nuovo, aggiungete il terriccio necessario e innaffiate.

Il nuovo vaso dovrà avere dimensioni proporzionate allo sviluppo della pianta; comunque non impiegate un vaso molto più grande rispetto a quello vecchio, si consiglia di aumentare di 2-4 misure.

LE PIANTE DI PEPERONCINO ORNAMENTALE SI POSSONO CONSERVARE PER DIVERSI ANNI?

La prima cosa che occorre tenere presente è che nessuna pianta di peperoncino ornamentale attualmente conosciuta è resistente alle gelate intense (qualcuna si può salvare se vi è una buona esposizione, se l'umidità è bassa, se la gelata è molto breve, ma si tratta di casi rari); alcune specie, come ad esempio il *Capsicum chinense* (fra cui il famoso «Habanero»), già a circa 4-5° C perdono completamente le foglie e rischiano di morire. Pertanto, se le condizioni climatiche sono avverse, occorre coltivare le piante in vaso e ripararle durante la stagione più fredda.

Ad eccezione delle isole e delle zone più meridionali e litoranee della nostra penisola dove è sufficiente una copertura «di fortuna» (realizzata con polietilene o altro materiale simile), in tutte le altre zone è generalmente necessario riparare le piante durante l'inverno in un ambiente riscaldato, dove la temperatura sia compresa tra i 10 e i 20° C. I più fortunati potranno ricoverare le piante in una serra riscaldata, ma in assenza di una struttura simile si può portarle anche in casa e posizionarle davanti a una finestra. Importante è garantire alle piante molta luce e periodiche innaffiature per mantenere il terriccio sempre leggermente umido.

A seconda della specie e della varietà i peperoncini ornamentali possono vivere da 1 a più anni. Il *Capsicum annuum*, ad esempio, può vivere da 1 a 3-4 anni, mentre il *Capsicum baccatum* annovera varietà assai longeve, come ad esempio la varietà «Campana» che presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard di Parma [1] ha egregiamente superato il settimo anno di vita.

Mario Dadomo
Manuela Lavado Sànchez

Quando eseguire le principali cure colturali

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Concimazione (in vaso)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Concimazione (in piena aria)				—	—	—	—	—	—			
Potatura	—	—										—
Rinvaso		—	—									

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

[1] Nelle giornate del 15 e 22 maggio 2005, l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard di San Pancrazio (Parma) resterà aperta tutto il giorno per la vendita di piantine di peperoncino ornamentale delle varietà citate nell'articolo pubblicato sul n. 4/2005 di *Vita in Campagna* e di altre specie e/o varietà. Inoltre esperti dell'azienda saranno a completa disposizione dei visitatori per rispondere a qualsiasi quesito relativo a questi affascinanti ortaggi. Per maggiori informazioni contattate l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard - Strada Madonna dell'Aiuto, 7 - 43016 San Pancrazio (Parma) - Tel. 0521 671569 - Fax 0521 672657 - e-mail: dadomo@stuard.it - cell. 348 9109371.

Articoli pubblicati.

- I peperoncini ornamentali sono assai decorativi e tutti da mangiare (n. 4/2005, pag. 31).
- Ecco tutti i segreti di coltivazione dei peperoncini ornamentali (n. 5/2005, pag. 21).

Prossimamente.
- Utilizzo.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-4-2005

La «Fragola Profumata di Tortona» una prelibatezza da coltivare

Tra i molti prodotti ortofrutticoli tradizionali che hanno rischiato di scomparire dalle nostre campagne vi è la «Fragola Profumata di Tortona», conosciuta sin dal 1500 e caratterizzata da un penetrante aroma moscato della polpa. In questi ultimi anni alcuni agricoltori tortonesi ne hanno reintrodotto la coltivazione. Ve la presentiamo e vi invitiamo a coltivarla anche nell'orto familiare

Il nostro Paese produce una grande varietà di prodotti ortofrutticoli, molti dei quali sono assai conosciuti per la grande diffusione sul territorio nazionale. Ve ne sono altri, però, coltivati e diffusi solo a livello locale, che per la loro peculiarità rappresentano delle vere e proprie rarità gastronomiche. Tra questi vi è la «Fragola Profumata di Tortona» (1), una fragola di piccola pezzatura conosciuta sin dal 1500 che ha rischiato di scomparire a causa dell'abbandano della campagna tortonese (in provincia di Alessandria) e dell'edificazione che si è verificata nella zona tradizionalmente vocata alla sua coltivazione.

Grazie però al paziente lavoro di alcuni agricoltori tortonesi (2), in questi ultimi anni si è di nuovo iniziato a coltivarla, al fine di recuperare un patrimonio genetico che altrimenti si sarebbe perso per sempre. Ve la presentiamo e vi invitiamo a coltivarla nel vostro orto.

Piantine di «Fragola Profumata di Tortona» in piena produzione

CONOSCIAMOLA UN PO' PIÙ DA VICINO

La «Fragola Profumata di Tortona» appartiene alla specie *Fragaria moschata*, diffusa in Europa centrale soprattutto in Germania e Francia mentre nel nostro Paese la si trova coltivata in pianura padana nella zona di Tortona (Alessandria).

La «Fragola Profumata di Tortona» è una **specie dioica** (esistono cioè piante che posseggono fiori con soli organi maschili o con soli organi femminili); per questo motivo è necessario coltivare nello stesso appezzamento piante maschili (15%) e piante femminili (85 %).

La **fioritura** è scalare. Ogni pianta emette un numero variabile di grappoli fiorali (da 5 a 7) e ogni grappolo porta mediamente 12-15 fiori.

I **frutti** hanno un colore rosso cupo e sono portati su grappoli medio-lunghi; i frutti più grossi raggiungono un peso anche di 4-6 grammi, i più piccoli pesano mediamente 2-3 grammi.

I frutti sono generalmente tondeggianti, caratterizzati da un penetrante aroma moscato della polpa. La polpa è tendenzialmente chiara, leggermente venata di rosso in superficie. Alla raccolta i frutti presentano superficialmente aree maggiormente colorate accanto a zone chiare.

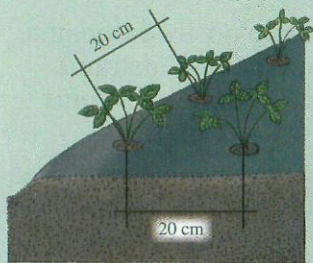
1-*Fiore maschile e* **2**-*fiore femminile*

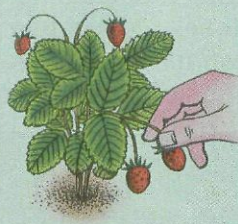
COME SI COLTIVA LA «FRAGOLA PROFUMATA DI TORTONA»

Terreno e concimazione. La «Fragola Profumata di Tortona» predilige terreni freschi, sciolti, ben drenati, ricchi di elementi minerali e di sostanza organica, a reazione neutra o leggermente acida (pH compreso tra 6,5 e 7,5).

Per migliorare la fertilità del suolo si consiglia di somministrare prima dell'aratura (30-35 cm di profondità) letame bovino maturo nella dose di 2-3 kg per metro quadrato. Dopo l'aratura vanno distribuiti, a seconda della fertilità

Aiole con piantine di «Fragola Profumata di Tortona» in piena fioritura; si osservi la grande quantità di fiori

Distanze d'impianto
(della Fragola Profumata di Tortona)

La distanza tra le file e sulla fila è pari a 20 cm

Ciclo di coltivazione della Fragola Profumata di Tortona
(tempi indicativi per la pianura padana)

del suolo, concimi minerali contenenti azoto, fosforo, potassio e magnesio (tipo 12-12-17-2 o simili) con dosi variabili da 20 a 30 grammi per metro quadrato. Si effettua successivamente una fresatura superficiale del terreno al fine di renderlo idoneo ad ospitare le piantine.

Pacciamatura. A questo punto si procede alla stesura del film plastico nero pacciamante.

Per consentire l'irrigazione e la fertirrigazione (fertilizzazione che si effettua diluendo i concimi nell'acqua di irrigazione) è necessario disporre, sotto la pacciamatura, una-due manichette forate per la distribuzione dell'acqua sia durante le fasi di fioritura-allegagione-produzione che nel periodo vegetativo.

La pacciamatura consente il controllo delle piante infestanti durante l'intera fase vegetativa delle fragole e riduce il contatto dei frutti con il terreno.

È consigliabile utilizzare, come materiale pacciamante, un film plastico nero microforato della larghezza di 90-100 centimetri e dello spessore di 10-15 micron (millesimi di millimetro).

Il film plastico dovrà essere fissato al suolo sui due lati più lunghi.

Sul film plastico vanno poi realizzati i fori per la messa a dimora delle piante; si consiglia di eseguire sulla larghezza del film quattro file di fori (del diametro di 4-5 cm) distanti tra loro 20 cm; pure la distanza tra una fila e l'altra dovrà essere di circa 20 centimetri.

Per evitare il contatto dei frutti con il terreno presente tra un'aiola e l'altra si consiglia la distribuzione, prima della maturazione dei frutti, di uno strato pacciamante di paglia.

Trapianto. Il trapianto si effettua durante il mese di agosto utilizzando sia piante coltivate in vasetto che piante a radice nuda.

⚠ È necessario non posticipare eccessivamente la fase di trapianto per consentire una buona radicazione delle piante prima dell'inverno.

Irrigazione. Dopo il trapianto occorre eseguire regolari irrigazioni per favorire l'emissione di foglie e la differenziazione delle gemme a fiore.

Mediante l'irrigazione (con manichette forate come detto nel paragrafo «pacciamatura») è possibile effettuare la concimazione (fertirrigazione): dopo il trapianto, e/o alla ripresa vegetativa primaverile, è consigliabile apportare alla coltura del fosforo (tipo 0-50-10 nella dose di 3 grammi per metro quadrato) per incrementare la radicazione delle piante; in fase di pre fioritura-allegagione sono consigliabili apporti di concimi idrosolubili ternari (contenenti cioè azoto, fosforo e potassio) tipo 20-5-20 nella dose di 2-3 grammi per metro quadrato di fragoleto.

Per consentire l'irrigazione e la fertirrigazione è necessario disporre, sotto la pacciamatura, una-due manichette forate per aiola

In fase di pre maturazione-raccolta è consigliabile effettuare somministrazioni con concimi ad alto titolo in potassio, impiegando ad esempio 15-5-30 nella dose di 2-3 grammi per metro quadrato. Terminata la fase di raccolta, è necessario mantenere un giusto grado di umidità nel terreno effettuando irrigazioni periodiche.

Raccolta. La maturazione è concentrata in un periodo compreso tra i 18 e i 25 giorni. La raccolta inizia a fine aprile-maggio (a seconda dell'andamento climatico) e va eseguita a giorni alterni. I frutti maturi vanno staccati dal grappolo con il calice e una piccola porzione di peduncolo. I frutti, particolarmente delicati, devono essere manipolati con estrema attenzione.

Pulizia delle piante. In inverno le temperature rigide possono determinare il disseccamento delle foglie esterne senza però compromettere la vitalità delle piante.

A febbraio-inizio marzo, per migliorare gli aspetti di sanità del fragoleto, si deve procedere alla «toelettatura» delle piante che consiste nella eliminazione delle parti vecchie rinsecchite che vanno allontanate e bruciate. Contemporaneamente alla pulizia, se si verificano condizioni di elevata siccità, è necessario eseguire un'irrigazione di soccorso.

Altre cure. Dopo la raccolta si procede a una seconda toelettatura delle piante asportando le foglie più vecchie per favorire lo sviluppo di nuove foglie.

La coltura può essere mantenuta per due anni; ad esempio, se il trapianto viene fatto nell'agosto 2005, si effettua una prima raccolta nella primavera 2006 e una seconda nella primavera 2007; poi bisognerà procedere all'impianto di un nuovo fragoleto cambiando appezzamento.

Difesa da malattie e parassiti. La fragola è soggetta all'attacco di malattie e parassiti animali. Per contrastarli è opportuno far riferimento agli interventi agronomici, biologici ed eventualmente chimici consigliati nella «Guida illustrata alla difesa delle piante dell'orto familiare» allegata al n. 4/2004 di *Vita in Campagna*, pagg. 18 e 19.

I soci del «Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Fragola Profumata di Tortona», per combattere malattie e parassiti che possono colpire le loro colture di fragola, utilizzano prodotti ammessi in agricoltura biologica.

Michele Baudino

(1) Piantine di fragola «Profumata di Tortona» da coltivare per uso hobbistico nell'orto familiare possono essere acquistate inviando una richiesta, tramite fax, al Presidente del «Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Fragola Profumata di Tortona», al numero 0131 817254.

(2) Allo scopo di valorizzare al meglio questa produzione di nicchia è stato costituito nel 2003 il «Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Fragola Profumata di Tortona», Via A. Mirabello, 1 - 15057 Tortona (Alessandria) - Tel. e fax 0131 817254.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-4-2005

Risposte ai lettori

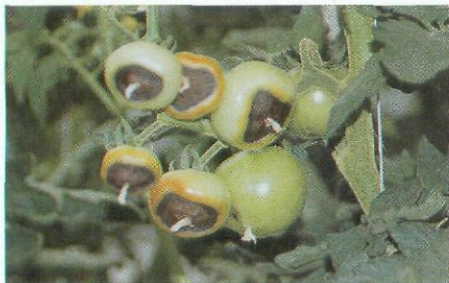
IL MARCIUME APICALE DEL POMODORO

I miei pomodori hanno sofferto negli ultimi anni di marciume apicale. Mi è stato consigliato di mettere nel terreno carbonato di calcio in polvere alla dose di 1-1,5 kg al metro quadrato unitamente a un'abbondante letamazione. Può essere utile? E si deve periodicamente ripetere questo trattamento?

Giuseppe Pinardi
Verona

Il marciume apicale del pomodoro è probabilmente dovuto a un insieme di condizioni che portano a un cattivo o parziale assorbimento del calcio.

Tali condizioni si possono ricondurre a irrigazioni poco regolari e con elevati volumi d'acqua, precipitazioni molto copiose, poca disponibilità di calcio nel terreno (per esempio un suolo può essere molto calcareo, ma povero di calcio disponibile per le piante), eccessi di concimazione a base di azoto e anche di potassio. È inoltre favorito da temperature elevate e accentuata traspirazione delle piante.

Date queste premesse un apporto di calcio potrebbe risultare utile ed è agevolmente realizzabile, ma la natura stessa del terreno può limitarne l'efficacia.

Pianta di pomodoro colpita da marciume apicale

I possibili rimedi. Alcuni rimedi che si possono mettere in atto per prevenire il marciume apicale del pomodoro sono i seguenti:
– evitare di coltivarlo in terreni dove le piante possano soffrire per un irregolare assorbimento dell'acqua;
– non eccedere con gli apporti irrigui ed effettuarli a intervalli regolari (non alternare periodi in cui il terreno è asciutto con altri in cui è eccessivamente umido);
– non adottare il sistema di irrigazione per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi (si può correre il rischio di apportare, in breve tempo, eccessive quantità di acqua). È preferibile adottare le apposite manichette forate in materiale plastico;
– limitare la somministrazione di azoto impiegando, possibilmente in copertura, nitrato di calcio-15 (che lascia però nel terreno residui alcalini) e non esagerare neppure con le quantità di potassio perché potrebbe rendere difficoltoso l'assorbimento del calcio;
– adoperare nelle concimazioni di fondo del terreno possibilmente perfosfato minerale-19 visto il suo elevato contenuto di calcio;
– è molto importante adottare di preferenza varietà a frutto tondo (attenzione perché anche la varietà *Cuore di bue* è ⚠ abbastanza soggetta al marciume apicale) che sembrano essere meno sensibili rispetto a quelle allungate (tipo *San Marzano*). *(Redazione)*

MELANZANE E CAVOLFIORI CON FOGLIAME RIGOGLIOSO, MA PRODUZIONE QUASI NULLA

Nel mio piccolo orto lo scorso anno ho avuto due insuccessi nella coltivazione di melanzane e cavolfiori (prima esperienza sui due ortaggi in questione).

Le melanzane hanno prodotto una vegetazione molto rigogliosa ma pochissimi frutti: la prima fioritura ha portato a maturazione 5 o 6 frutti, la seconda a settembre ha dato soltanto 3 frutti non completamente maturi. I cavolfiori invernali hanno dato una folta e robusta vegetazione in termini di fusto e foglie ma senza alcun accenno a formare l'infiorescenza. Le due aiole (melanzane e cavolfiori) erano attigue.

Mio cognato che ha un orto analogo al mio a distanza di 30 metri, ha avuto un buon raccolto sugli stessi ortaggi (piantine di diversa provenienza e marca). Quali possono essere le cause?

Franco Mandelli
Lomagna (Lecco)

È consigliabile che il lettore, per analizzare lo scarso rendimento della **melanzana**, prenda in considerazione alcuni aspetti della coltura e cioè:
– le posizioni ombreggiate possono arrecare problemi di produttività;
– se si trapianta oltre la prima decade di maggio la produttività diminuisce, perché si inizia a raccogliere più tardi e le produzioni tardive sono più limitate;
– le concimazioni azotate molto abbondanti, soprattutto se poco frazionate nel tempo, potrebbero influire negativamente sulla produzione di frutti;
– la selezione delle varietà adottate è determinante per la produttività delle colture. Semi di provenienza incerta non danno sicurezza di riuscita delle coltivazioni.

Ecco come procedere, quindi, per migliorare la coltura:
– non eccedere con le concimazioni tanto organiche che minerali;
– eseguire il trapianto, nella zona del lettore, a fine aprile-primi di maggio;
– adottare varietà (semi o piantine) ben identificate e di sicura provenienza;
– mettere a dimora almeno due varietà per verificare se entrambe presentano gli stessi problemi;
– piantare, se possibile, alcuni esemplari di melanzane innestate su pomodoro per verificare se aumenta l'adattabilità al terreno e quindi la produzione.

Piantine con pane di terra di melanzana **(1)** *e cavolfiore* **(2)** *pronte per il trapianto*

Per quanto riguarda il **cavolfiore**, l'epoca di trapianto a metà luglio è idonea per ottenere produzioni prima delle grandi gelate. Non bisogna però adottare varietà (e selezioni) tardive perché queste non sono in grado di formare l'infiorescenza in un tempo utile prima del forte abbassamento di temperatura che nella zona del lettore si verifica, in media, attorno a metà novembre.

Inoltre per contenere la vegetazione e impedire un prolungamento del ciclo colturale, non è opportuna la concimazione con letame o compost prima dell'impianto e vanno limitati gli apporti di concimi contenenti azoto. *(Redazione)*

DOVE TROVARE IL SEME DELLO ZUCCHINO RAMPICANTE BIANCO?

Cerco la semente di uno zucchino rampicante bianco (lunghezza massima cm 20). Dove posso trovarla? La sua produzione iniziava a metà giugno e si prolungava fino alla prima gelata; aveva un sapore ottimo. Ho perso le sementi con la scomparsa di mio padre.

Cesare Bernardini
Reggiolo (Reggio Emilia)

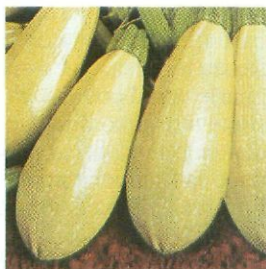
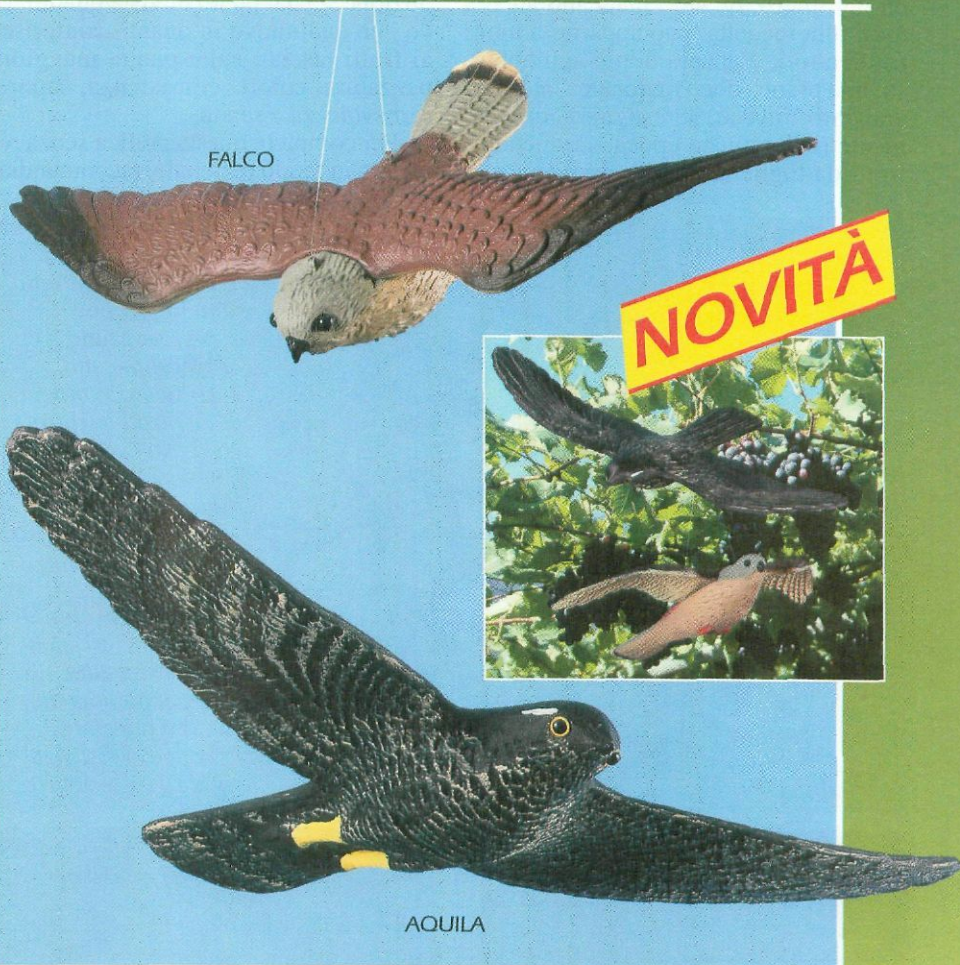
In Italia le sementi di un tempo stanno scomparendo di pari passo con la scomparsa delle passate generazioni. Il caso del lettore è ben rappresentativo di questo fenomeno di estinzione: suo padre conservava da anni, forse da molti, i semi di un ortaggio più unico che raro e dopo la sua morte il seme si è perduto. Purtroppo questo triste caso di perdita sia del familiare sia dei suoi semi mi è capitato spes-

so di osservarlo nell'ambito delle mie attività di ricercatore di antiche varietà.

La varietà di zucchino di suo padre poteva appartenere a una di queste tre categorie di sementi: 1) una semente commerciale; 2) una varietà tipica locale; 3) una varietà di famiglia, tramandata di genitore in figlio, che io amo chiamare «gioiello di famiglia».

Ma, qualunque sia la provenienza o la categoria, sono sufficientemente sicuro di poter dire che attualmente non ci sono in commercio zucchini simili nella forma della pianta e nella durata di fioritura. Le uniche varietà di zucchino bianco diffuse in Italia sono il bianco di Trieste e lo zucchino lungo bianco siciliano o di Palermo. Entrambe però non sono rampicanti.

La forma rampicante potrebbe anche far pensare a una specie di zucca diversa da quella dello zucchino, in particolare a qualcosa di simile alla «Trombetta di Albenga» che in forma giovane è ottima da consumarsi come zucchina. Ma in assenza di maggiori descrizioni desumibili dalla lettera, propendo per l'ipotesi che si tratti di una varietà selezionata da suo padre stesso a partire da semi trovati localmente. In questo caso non esiste possibilità di ricostruire lo zucchino di suo padre e nemmeno di ricrearlo somigliante, perché dopo tanti anni di coltivazione ormai si era sicuramente adattato al clima e alla tecnica ortiva utilizzata dal suo genitore.

Oggi esistono in commercio diverse varietà di zucchino bianco. Nella foto: zucchino bianco di Trieste

I custodi di semi. Proprio per riuscire a salvaguardare e conservare i semi di un tempo ho dato l'impulso all'organizzazione di una rete di custodi di semi che operano all'interno dell'associazione Civiltà Contadina - Via Chiaramonti, 46 - 47023 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0543 32652 (solo segreteria il mercoledì mattina dalle 9 alle 12) - Cell. 349 2996042 - Segreteria telefonica 1782230521. In alcuni anni di lavoro di ricerca stiamo accumulando molte varietà nella nostra Banca dei semi che sono frutto di ricerche ma anche di donazioni da parte di anziani che non vogliono che le loro sementi vadano perdute in futuro. Garantiremo così il cibo di domani alle future generazioni. *(Olivucci Alberto - Presidente di Civiltà Contandina)*

Il diradamento dei frutti di pesco e nettarina, albicocco, susino e actinidia

Questa operazione, che consiste nel lasciare sull'albero solo i frutti perfetti e meglio posizionati e nel togliere tutti gli altri, consente di migliorare notevolmente la produzione sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo: i frutti che vengono lasciati diventano più grossi, più colorati e più saporiti

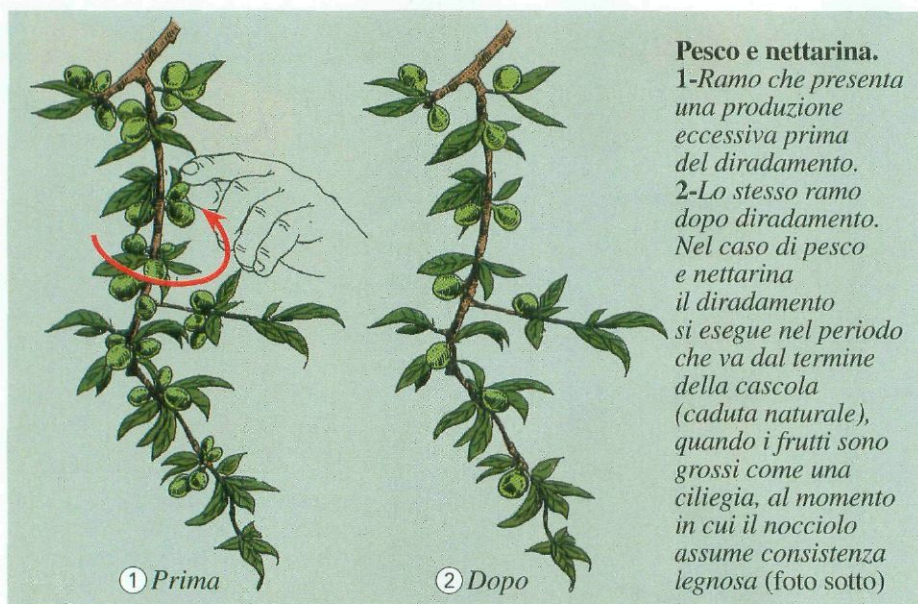
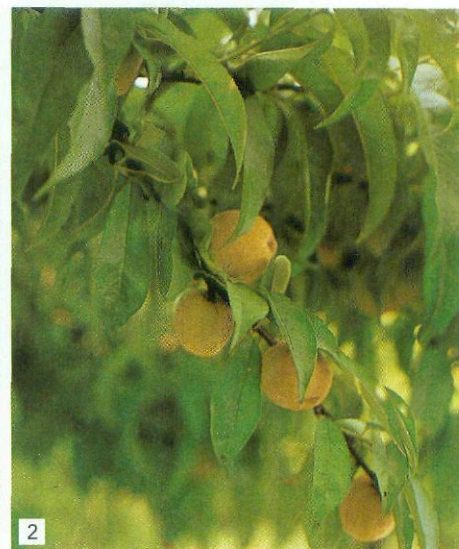
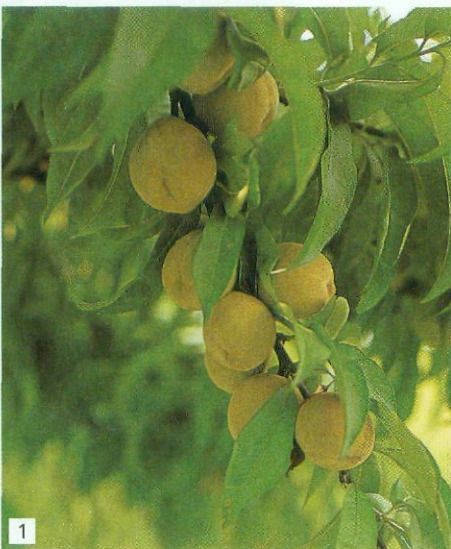
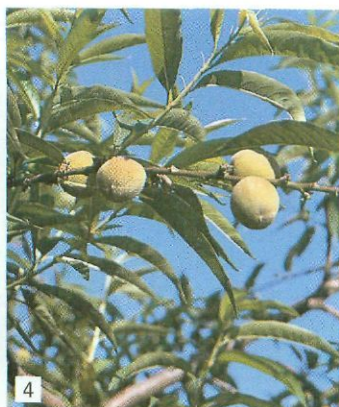
Togliere parte dei frutti ancora verdi da un albero, quando mancano ancora mesi alla raccolta, può apparire a molti frutticoltori, e ancora di più agli hobbisti, una pratica poco razionale. Tale diradamento, invece, se eseguito correttamente (nella giusta epoca, scegliendo i frutti da togliere e quelli da lasciare in base a criteri razionali), migliora la produzione sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo in quanto conferisce ai frutti lasciati sulla pianta maggiore pezzatura, colore, consistenza, sapore, serbevolezza e sanità.

Per compiere questa pratica senza remore e in modo razionale, raccomandiamo sempre di eseguirla non guardando ai frutti buttati in terra, ma di contare quelli che devono rimanere sul ramo che si sta diradando secondo l'obiettivo che ci si è proposto.

Molte sono le specie da frutto che si avvantaggiano del diradamento: vediamo in questo primo articolo come ci si deve comportare nel diradamento dei frutti di pesco e nettarina, albicocco, susino e actinidia (per completezza di informazione, nel riquadro di pag. 32 abbiamo invece elencate le specie che non necessitano di questa pratica).

Pesco e nettarina. 1-*Ramo che presenta una produzione eccessiva prima del diradamento.* 2-*Lo stesso ramo dopo diradamento. Nel caso di pesco e nettarina il diradamento si esegue nel periodo che va dal termine della cascola (caduta naturale), quando i frutti sono grossi come una ciliegia, al momento in cui il nocciolo assume consistenza legnosa* (foto sotto)

PESCO E NETTARINA: DIRADARE È UNA REGOLA

In che momento si esegue? Su queste specie il diradamento deve iniziare al termine della cascola (distacco) naturale dei frutticini, in pratica quando questi sono grossi come una ciliegia, e deve terminare quando il nocciolo assume consistenza legnosa, cioè non si riesce più a tagliarlo con il coltello. Per maggior precisione possiamo dire che l'inizio del diradamento avviene in genere 20-25 giorni dopo la scamiciatura (il momento in cui il frutto si libera dei residui fiorali).

Per eseguire un diradamento razionale non guardate mai i frutti buttati a terra, ma contate quelli che rimangono sul ramo

Pesco e nettarina. *I frutti da lasciare sono quelli meglio esposti a luce e sole, in posizione opposta e alternata, distanziati quanto basta per potersi sviluppare meglio.* Nelle foto: *ramo prima* **(1)** *e dopo* **(2)** *il diradamento*

Pesco e nettarina. 1-*Il diradamento comincia in genere 20-25 giorni dopo la scamiciatura (il momento in cui il frutto si libera dei residui fiorali).* **2-***In pratica l'inizio del diradamento coincide con il termine della cascola (distacco) naturale dei frutticini, cioè quando questi sono grossi come una ciliegia* (nella foto: *nettarina).* **3-***I frutti da eliminare devono essere, nel limite del possibile, quelli che presentano qualche imperfezione, quelli piccoli, deformati, danneggiati dalla grandine, dagli uccelli, da insetti o quelli che presentano attacchi di malattie fungine.* **4-***Nel caso di varietà di pesco a maturazione precoce ogni ramo misto robusto (40 cm circa) potrà portare 3-4 frutti.* **5-***Nel caso di varietà di pesco a maturazione media un buon ramo misto di 40 cm potrà portare 4-5 frutti*

Quali frutti si devono eliminare (vedi disegno in prima pagina)? I frutti da eliminare devono essere, nel limite del possibile, quelli che presentano qualche imperfezione, quelli piccoli, deformati, danneggiati dalla grandine, dagli uccelli, da insetti o quelli che presentano attacchi di malattie fungine.

In linea di massima con il diradamento si deve aver cura di lasciare i frutti più esposti al sole e in posizione opposta e alternata sui rami; la distanza tra i frutti deve consentire il loro regolare sviluppo. Ricordiamo infine che sulle nettarine il diradamento deve essere meno severo rispetto a quello che si effettua sul pesco tradizionale, in quanto per esse la cascola naturale si protrae fino alla raccolta.

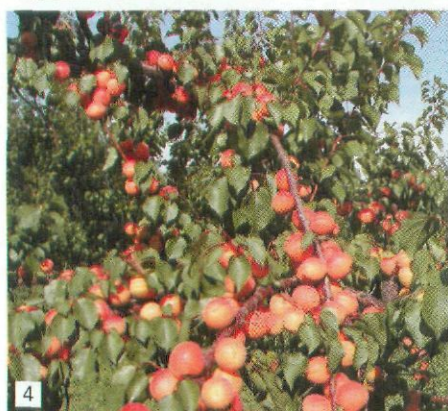
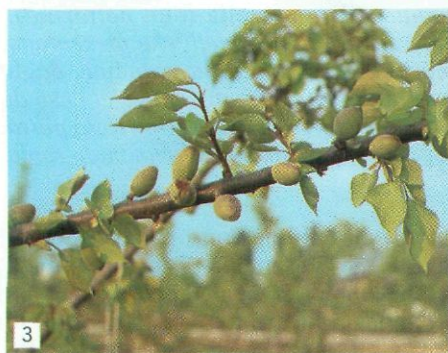
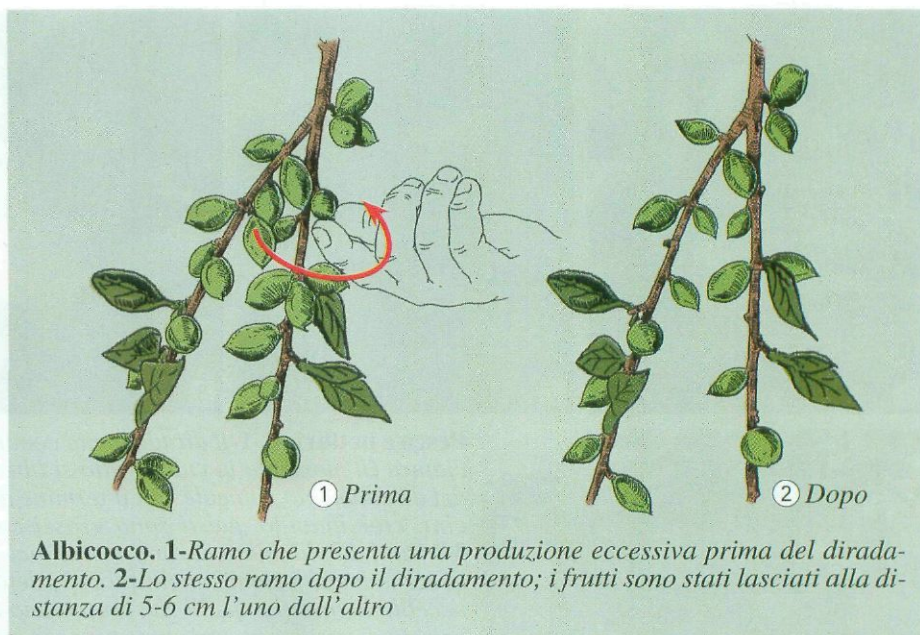
Come calcolare orientativamente il giusto numero di frutti da lasciare? Indipendentemente dal tipo di ramo, il numero di frutti da lasciare dipende dall'epoca di maturazione: precoce, media o tardiva. Facciamo alcuni esempi:

Varietà di pesco a maturazione precoce (per esempio Maicrest). Questa varietà produce frutti a polpa gialla a maturazione precoce, il cui peso si aggira sui 120 grammi. Un albero allevato a vaso di sei anni con tre branche può produrre intorno ai 40 kg di frutta. Questo dato, pur non essendo valido per tutti gli ambienti, deve orientare il diradamento: i 40 kg distribuiti sulle tre branche sono un carico di circa 13 kg per branca, che rappresentano circa un centinaio di frutti da lasciare su ogni ramo e che dev'essere l'obiettivo del diradamento. Riguardo alla dislocazione dei 100 frutti tenete conto che circa 70 frutti dovranno trovarsi da metà branca in poi e gli altri 30 frutti nella metà più a ridosso del tronco (questi frutti saranno sempre meno grossi, meno colorati, meno consistenti e meno saporiti). Non si deve inoltre eccedere nel lasciare frutti negli ultimi 50 cm del ramo, poiché potrebbe verificarsi un abbassamento irreversibile dello stesso verso terra. Ogni ramo misto robusto (40 cm circa) potrà portare 3-4 frutti.

Varietà di pesco a maturazione media (per esempio Maria Bianca). Questa varietà produce frutti a polpa bianca a maturazione media, del peso di 300-400 grammi. Un albero allevato a vaso, di 5-7 anni, ben strutturato, potrà produrre circa 50 kg di frutta. Questo dato deve orientare il diradamento: se si considera un peso di 300 grammi a frutto, si devono lasciare sull'albero circa 170 frutti, cioè 55-60 frutti per branca. Di questi, 35-40 saranno dislocati da metà branca in poi, i rimanenti nella metà più a ridosso del tronco. I frutti posti in maggior numero nelle parti alte si coloreranno meglio e serviranno a contenere la vegetazione. I frutti posti nelle parti basse sono sempre i meno coloriti e meno sapidi. Nel diradare i frutti si dovranno lasciare quelli meglio esposti alla luce, inseriti su rametti misti di buona pezzatura (40-50 cm), eliminando tutti i frutticini inseriti sui rami deboli. Un buon ramo misto di 40 cm potrà portare 4-5 frutti.

Varietà di nettarina a maturazione tardiva (per esempio Stark Red Gold). Questa varietà produce frutti il cui peso è di 200-300 grammi. Un albero in piena produzione allevato a vaso può produrre oltre 70 kg di frutta. Questo dato deve orientare il diradamento: se si considera un peso medio di 250 grammi a frutto, l'albero può portare circa 280 frutti, cioè 90-95 frutti per branca. Anche in questo caso 60 frutti andranno lasciati da metà branca in poi, mentre 30-35 frutti andranno lasciati nella metà più a ridosso del tronco. Nel diradamento si lasceranno i frutti rivolti verso l'alto e posti nella parte dorsale del ramo. Si deve sempre tenere presente, però, che le nettarine a maturazione tardiva potrebbero avere una prima cascola di frutti durante la formazione del nòcciolo e una seconda 30-40 giorni prima della maturazione, quando inizia il forte ingrossamento del frutto. Le operazioni di diradamento andranno effettuate subito dopo la prima caduta dei frutticini, avendo l'avvertenza, se nelle annate prece-

La corretta manualità nel diradamento

Quando si effettua il diradamento non bisogna strappare i frutti tirandoli verso l'alto, ma ruotarli tirandoli leggermente (vedi disegni).
Un consiglio per l'esecuzione del diradamento di tutte le specie: dopo aver diradato il primo ramo e contato i frutti come descritto nel testo, fatevi uno schema mentale per poter effettuare la stessa operazione sugli altri rami. Basteranno all'inizio un po' di attenzione e pazienza, e sicuramente dopo un'ora di lavoro avrete bene appreso il da farsi.

Albicocco. *In questa specie, che è soggetta all'alternanza di produzione (a un'annata di forte produzione ne segue di norma una di produzione scarsa), il diradamento è una pratica utilissima per ottenere una produzione regolare ogni anno.* Nelle foto in alto: *ramo prima* **(1)** *e dopo* **(2)** *il diradamento; in linea di massima con il diradamento si deve aver cura di lasciare i frutti più esposti al sole e in posizione opposta e alternata sui rami.* **3-***Primo piano di ramo diradato correttamente: i frutti rimasti sono inseriti sul ramo a manicotto, distanziati tra loro almeno 5-6 cm in modo da potersi ingrossare normalmente.* **4-***Molte varietà di albicocco hanno un portamento cadente e si rende pertanto necessario alleggerire le parti terminali della branche per evitare la rottura delle stesse*

Albicocco. 1-*Ramo che presenta una produzione eccessiva prima del diradamento.* **2-***Lo stesso ramo dopo il diradamento; i frutti sono stati lasciati alla distanza di 5-6 cm l'uno dall'altro*

denti si è verificata una seconda caduta dei frutti, di lasciare qualche frutto in più.

ALBICOCCO: DIRADARE EVITA L'ALTERNANZA DI PRODUZIONE

In che momento si esegue? Come nel pesco, anche nell'albicocco il diradamento deve essere effettuato al termine della cascola (caduta) naturale dei frutticini, in pratica quando i frutti sono grossi come una ciliegia.

Ricordiamo che nel caso dell'albicocco, che è soggetto all'alternanza di produzione (a un'annata di forte produzione ne segue di norma una di produzione scarsa), il diradamento è una pratica utilissima per ottenere una produzione regolare ogni anno.

Quali frutti si devono eliminare (vedi disegno qui sopra)? I frutti che si eliminano sono, nel limite del possibile, quelli che presentano imperfezioni, quelli piccoli, deformati, danneggiati dalla grandine, dagli uccelli, da insetti o quelli che presentano attacchi di malattie fungine.

In linea di massima con il diradamento si deve aver cura di lasciare i frutti più esposti al sole, in posizione opposta e alternata sui rami; è necessario poi evitare che i frutti rimasti, ingrossandosi, si tocchino (questo consente anche di limitare il passaggio del marciume da moniliosi da un frutto colpito a uno sano e ai rami) lasciando almeno 5-6 cm tra un frutto e l'altro.

Ricordiamo che molte varietà di albicocco hanno un portamento cadente, simile a quello di un salice piangente, e si rende pertanto necessario alleggerire le parti terminali della branche per evitare la rottura delle stesse.

SUSINO: SI PUÒ DIRADARE IN CASO DI BISOGNO

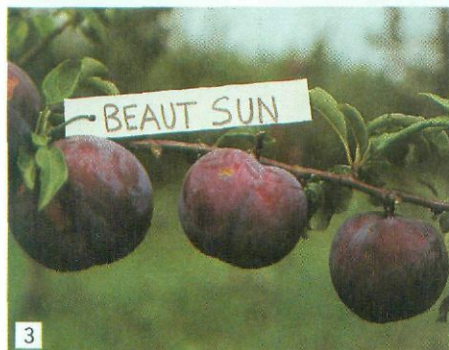
In che momento si esegue? Il diradamento deve iniziare al termine della cascola (caduta) naturale dei frutticini, in pratica quando i frutti sono grossi come una ciliegia, e deve terminare quando il nocciolo assume consistenza legnosa, quando cioè non si riesce più a tagliarlo con il coltello.

Quali frutti si devono eliminare (vedi disegno a pagina seguente)? I frutti da staccare devono essere, nel limite del possibile, quelli che presentano imperfezioni, quelli piccoli, deformati, danneggiati dalla grandine, dagli uccelli, da insetti.

Ricordiamo che nel caso del susino il diradamento può rendersi necessario solo saltuariamente e cioè nelle annate di forte produzione e di cascola ridotta. Molto spesso, infatti, il susino dopo la fioritura, in fase di allegagione, va soggetto a delle abbondanti cadute di frutti-

Specie da frutto che non richiedono il diradamento

Le seguenti specie da frutto (in ordine alfabetico) non necessitano di diradamento dei frutti: ***arancio, castagno, ciliegio, cotogno, fico, kaki, limone, mandorlo, nespolo, nocciolo, noce, olivo da tavola, piccoli frutti.***

Ciliegio *e* ***olivo*** *potrebbero in certe annate avvantaggiarsi del diradamento, ma esso risulta praticamente inattuabile.*

Susino. *Il susino dopo la fioritura, in fase di allegagione, può andare soggetto ad abbondanti cadute di frutticini, spesso dovute a mancanza di impollinazione, e in questo caso il diradamento è superfluo.* Nelle foto in alto: *termine della fioritura* **(1)** *e prima fase di formazione dei frutticini* **(2)**. *Nel diradamento si deve dare la possibilità ai frutticini lasciati di ingrossarsi senza toccarsi e spingersi tra loro* **(3)**

Susino. 1-*Ramo caratterizzato da mazzetti di maggio con una produzione che necessita di diradamento.* **2**-*Lo stesso ramo dopo il diradamento sul quale il numero di frutti per ogni mazzetto è stato ridotto*

cini, spesso dovute a mancanza di impollinazione e in questo caso il diradamento risulta superfluo.

Nel caso in cui la produzione si preannunci abbondante si deve invece eseguire un diradamento che va effettuato su ogni ordine di rami, subito dopo la cascola dei frutticini.

Nel diradamento si deve dare la possibilità ai frutticini lasciati di ingrossarsi senza toccarsi e spingersi tra di loro. Anche sul susino, infatti, la presenza di marciumi è quasi sempre causata da microlesioni di frutti cresciuti troppo fitti, dove un piccolo velo d'acqua che ristagna tra un frutto e l'altro può innescare la malattia. Questa, come nel caso dell'albicocco, può colpire frutti, piccoli rami o grosse branche con emissioni più o meno abbondanti di gomma.

Actinidia. *Diradamento dei boccioli fiorali:* *una decina di giorni prima della fioritura conviene iniziare il diradamento dei boccioli fiorali: vanno diradati i fiori tripli* **(1)**, *lasciando solo quello centrale* **(2)**. *Contemporaneamente si asportano i bottoni fiorali appiattiti o deformati* **(3)** *poiché darebbero origine a dei frutti fortemente piatti* **(4)**. ***Diradamento dei frutticini:*** *a fine giugno, quando chiaramente si vede se l'allegagione è stata buona, si devono eliminare eventuali frutti in eccesso, piccoli, deformati o appiattiti che non hanno possibilità di essere commercializzati.* **(5)** *Nelle foto: ramo prima* **(6)** *e dopo* **(7)** *il diradamento*

ACTINIDIA: IL DIRADAMENTO INIZIA DAI... BOTTONI FIORALI

In che momento si esegue? Nel caso dell'actinidia il diradamento inizia dai... bottoni fiorali. Una decina di giorni prima della fioritura è conveniente infatti iniziare il diradamento. Vanno diradati i fiori tripli, lasciando solo quello centrale (i fiori laterali, infatti, difficilmente danno origine a frutti che raggiungono le pezzature commerciali di 70 grammi). Questa operazione, fatta quando i piccioli fiorali non sono completamente sviluppati, riduce di molto i tempi dell'operazione, vuoi perché in questo periodo ci sono meno foglie, vuoi per l'estrema facilità del distacco.

Contemporaneamente si asportano i bottoni fiorali appiattiti o deformati poiché darebbero origine a dei frutti fortemente piatti.

Quali frutti si devono eliminare? A fine giugno, quando chiaramente si vede se l'allegagione è stata buona, si devono eliminare eventuali frutti in eccesso, piccoli, deformati o appiattiti che non hanno nessuna possibilità di essere commercializzati.

Giovanni Rigo

Puntate pubblicate.
- Il diradamento dei frutti di pesco e nettarina, albicocco, susino e actinidia (n. 5/2005).

Prossimamente. • Melo, pero, nashi, vite.

Le varietà resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti: specie minori, piccoli frutti e vite

Si conclude con questa quarta puntata la rassegna delle varietà di piante da frutto che presentano caratteristiche di resistenza o tolleranza nei confronti dei principali parassiti e che consentono quindi di ridurre il numero di trattamenti antiparassitari. Questa volta prendiamo in considerazione le specie da frutto minori, le varietà di piccoli frutti tolleranti la botrite e l'oidio e quelle di vite per uva da vino e da tavola che dimostrano di avere una minore sensibilità agli attacchi di peronospora

In questo quarto articolo passiamo in rassegna le varietà di specie da frutto minori, di piccoli frutti e di vite che manifestano resistenza o tolleranza nei confronti dei principali parassiti, varietà citate in calce alle tabelle pubblicate nella «*Guida illustrata alla difesa antiparassitaria del frutteto e vigneto familiare*», supplemento al n. 2/2005. *Nella descrizione delle varietà, alla voce «**Reperibilità**» abbiamo indicato i vivai presso i quali si possono acquistare; gli indirizzi sono riportati a pag. 38.*

Specie minori

(Azzeruolo, fico, giuggiolo, kaki, melograno, nespolo comune, nespolo del Giappone)

Tutte le varietà di queste specie sono molto resistenti a tutte le più comuni malattie nelle aree ideali per la loro coltivazione. Al di fuori di quelle, il **nespolo del Giappone** può andare soggetto ad attacchi di ticchiolatura dovuti a *Fusicladium eriobotryae* che rende i frutti non commestibili.

Nel Meridione i frutti del **fico**, del **kaki** e del **melograno** possono andare soggetti agli attacchi della mosca della frutta (*Ceratitis capitata*), mentre in ogni regione sono pericolosi per il **kaki** gli attacchi della sesia (*Synanthedon tulipiformis*), insetto che erode il legno presso l'inserzione delle branche.

1-*Tonda Gentile Romana*

2-*Camby*

Actinidia

Attualmente pochissime sono le malattie che aggrediscono l'actinidia. I marciumi radicali o del colletto (base del fusto), le batteriosi, l'alternaria ecc. sono quasi sempre causate da una cattiva conduzione agronomica.

Mandorlo

Non vi sono varietà resistenti alle più comuni malattie.

Nocciòlo

1-Tonda Gentile Romana

Resistente all'eriofide.
Peso medio del frutto: grammi 3.
Gusto: ottimo.
Ambiente ottimale di coltivazione: tutta Italia.
Epoca di raccolta: agosto-settembre.
Conservazione: un anno.
Impollinazione: Nocchione e Tonda di Giffoni.
Reperibilità: nei vivai 6-7-10-11-12.

Noce

Nessuna varietà è resistente alle più comuni malattie.

Piccoli frutti

Lampone

2-Camby (varietà unifera)

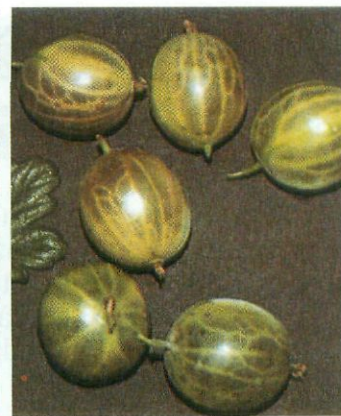
Tollerante la botrite.
Peso medio del frutto: grammi 5.
Gusto: buono.
Colore della polpa: rosso.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone pedemontane e collinari.
Epoca di raccolta: giugno-luglio.
Conservazione: breve.

Le caratteristiche delle varietà presentate

In questa nostra rassegna abbiamo preso in considerazione solo le varietà reperibili sul mercato, indicando per ognuna i vivai presso i quali sono disponibili. Non escludiamo, tuttavia, che a livello locale esistano altre interessanti varietà con caratteristiche di resistenza o tolleranza, ma che non vengono abitualmente commercializzate. A questo proposito specifichiamo che sono definite **resistenti** *le varietà che non vengono praticamente attaccate e quindi non richiedono trattamenti antiparassitari, mentre sono soltanto* **tolleranti** *quelle che vengono poco attaccate e quindi richiedono pochi trattamenti. Si tenga comunque presente che la minore sensibilità verso una malattia può manifestarsi in certi ambienti ma non in altri, essendo molte volte determinata da una particolare combinazione di fattori genetici ed ambientali. Si può passare quindi dalla piena resistenza (immunità), alla media resistenza e a diversi gradi di tolleranza.*
Per l'impollinazione sono state indicate, tutte le volte che era possibile, varietà che pure sono resistenti o tolleranti.
*Nella descrizione delle varietà, con la voce «**Conservabilità**» si intende quella realizzata in fruttaio; con la voce «**Epoca di raccolta**» si intende, se non vi sono specificazioni, quella riferita mediamente all'Italia settentrionale.*

3-*Eritage*

4-*Rossana*

5-*May Duke*

6-*White Smith*

Reperibilità: nei vivai 6-10-22.

3-Heritage (varietà bifera)

Tollerante la botrite.
Peso medio del frutto: grammi 3-4.
Gusto: buono.
Colore della polpa: rosso.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone pedemontane e collinari.
Epoca di raccolta: giugno e settembre-ottobre.
Conservazione: breve.
Reperibilità: nei vivai 2-6-7-10-12-13-16-22.

4-Rossana (varietà bifera)

Tollerante la botrite.
Peso medio del frutto: grammi 4-5.
Gusto: buono.
Colore della polpa: rosso.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone pedemontane e collinari.
Epoca di raccolta: giugno e settembre-ottobre-novembre.
Conservazione: breve.
Reperibilità: nei vivai 2-6-22.

Mirtillo

Tutte le varietà sono molto resistenti alle più comuni malattie della specie.

Ribes

Nessuna varietà è resistente alle più comuni malattie e parassiti animali della specie.

Rovo (o mora)

Nessuna varietà è resistente alla più comune malattia della specie (*Botrytis*).

Uva spina

5-May Duke

Tollerante l'oidio.
Peso medio del frutto: grammi 10.
Gusto: buono.
Colore della polpa: rossastro.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone pedemontane e collinari.
Epoca di raccolta: giugno-luglio.
Conservazione: 30 giorni.
Reperibilità: nei vivai 10-22.

6-White Smith

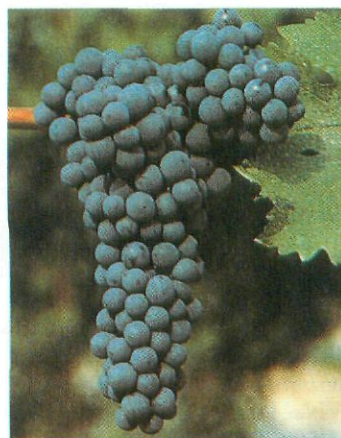
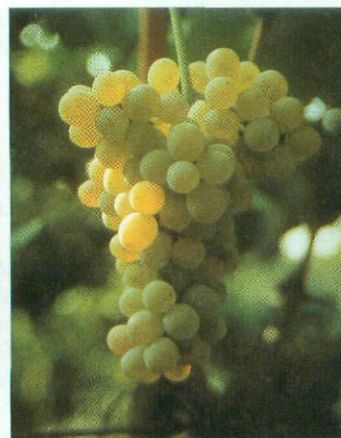
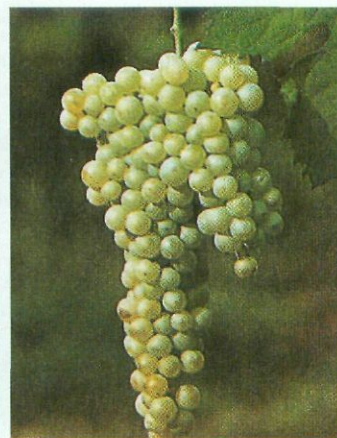
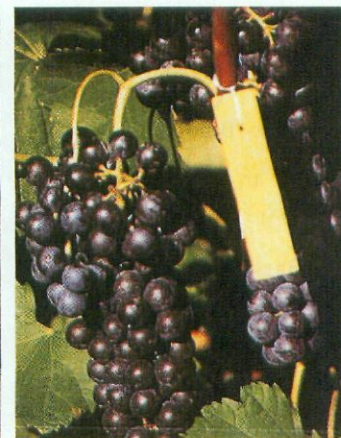
Tollerante l'oidio.
Peso medio del frutto: grammi 10.
Gusto: buono.
Colore della polpa: verde chiaro.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone pedemontane e collinari.
Epoca di raccolta: luglio-agosto.
Conservazione: 30 giorni.
Reperibilità: nei vivai 2-6-7-10-11-13-22.

Vite

Sia per le viti di uva da vino che per quelle da tavola non esistono (se si esclude l'uva fragola) a tutt'oggi vitigni totalmente resistenti alle principali malattie da funghi (peronospora, oidio, botrite o muffa grigia).

Nell'elenco che segue abbiamo riportato i vitigni meno sensibili alle sopra citate malattie grazie ad alcune prerogative genetiche quali la conformazione del grappolo, lo spessore della buccia, l'epoca di maturazione, la composizione della polpa, ecc.

7-Cabernet Sauvignon
(uva da vino)

Mediamente tollerante peronospora, oidio e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 180.
Colore dell'uva: rosso.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone ben esposte.
Epoca di raccolta: ottobre.
Reperibilità: nei vivai 1-2-3-5-7-8-9-10-12-14-15-17-18-19-20.

7-*Cabernet Sauvignon*

8-*Fiano*

9-*Garganega*

10-*Lambrusco Maestri*

8-Fiano
(uva da vino)

Mediamente tollerante peronospora e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 130.
Colore dell'uva: bianco.
Ambiente ottimale di coltivazione: colline del centro e del sud, con terreni di buona fertilità.
Epoca di raccolta: fine agosto-metà settembre.
Reperibilità: nei vivai 1-9-14-15-19.

9-Garganega
(uva da vino)

Mediamente tollerante peronospora e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 330.
Colore dell'uva: bianco.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina e pianura asciutta.
Epoca di raccolta: fine settembre-inizio ottobre.
Reperibilità: nei vivai 3-8-14-15-19.

10-Lambrusco Maestri
(uva da vino)

Mediamente tollerante peronospora, oidio e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 230.
Colore dell'uva: rosso.
Ambiente ottimale di coltivazione: pianura.
Epoca di raccolta: fine settembre-metà ottobre.
Reperibilità: nei vivai 1-3-5-8-14-15-19.

11-Manzoni bianco
(uva da vino)

Mediamente tollerante oidio e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 130.
Colore dell'uva: bianco.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina e pianura asciutta.
Epoca di raccolta: primi di settembre.

Anche i portinnesti possono indurre resistenza all'attacco di parassiti e di malattie

È sempre preferibile evitare di piantare un albero da frutto in un terreno non perfettamente adatto ad esso. Però, se non potete farne a meno, tenete presenti le seguenti possibilità che i diversi portinnesti possono offrirvi.

Melo. *Il portinnesto M9 è molto resistente al marciume del colletto (fitoftora). I portinnesti MM111 ed MM106 sono resistenti all'afide lanigero.*

Pero. *In alcune aree frutticole è presente da qualche anno una pericolosa malattia delle pomacee (causata dal batterio Erwina amylovora) che va sotto il nome di «colpo di fuoco batterico». Per questa specie sono risultate tolleranti le selezioni italiane «Fox 11» e «Fox 16» e le americane «Farold 40» e «Farold 87».*

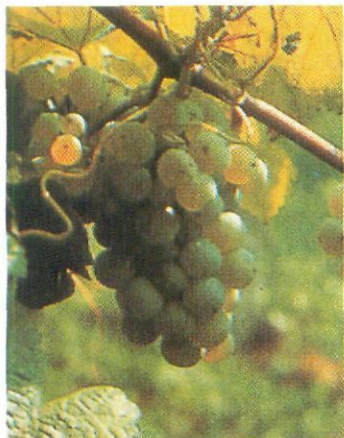
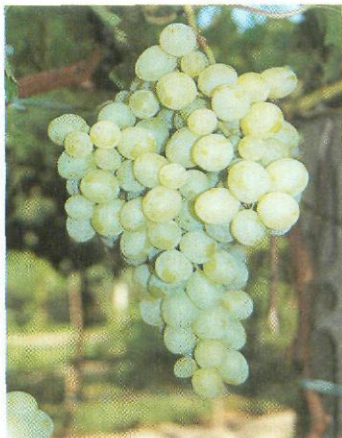
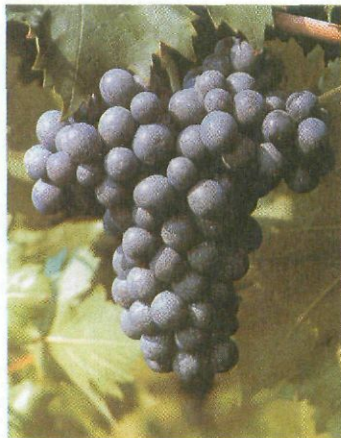
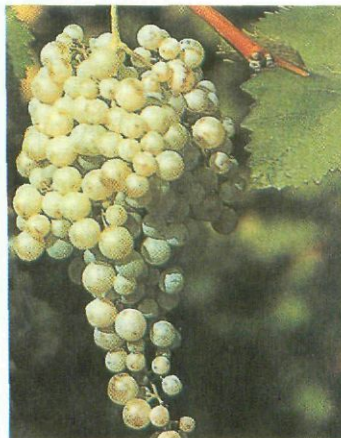
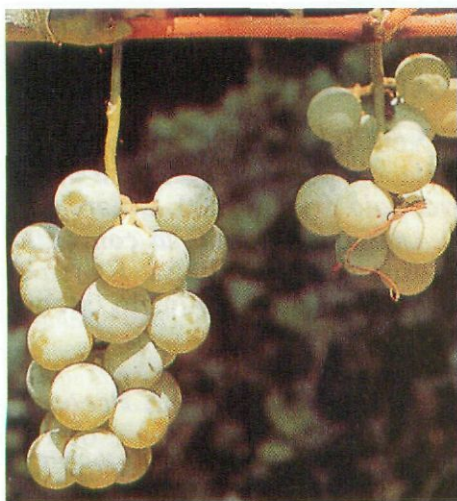
Pesco e nettarina. *Nei terreni tendenzialmente pesanti conviene usare un portinnesto appartenente alla «famiglia» dei susini (tenete, però, presente che qualcuno di questi non è consigliabile per la nettarina, mancando di affinità con diverse varietà di questa specie). Nei terreni clorosanti perché ricchi di calcare attivo (percentuale superiore al 4%), oppure nel caso in cui dobbiate ripiantare peschi o nettarine in un terreno dal quale ne avete appena estirpati altri, utilizzate come portinnesto l'ibrido pesco x mandorlo GF 677.*

Ciliegio. *Nei terreni tendenzialmente pesanti si può adottare come portinnesto il ciliegio acido (marasca, amarena, visciola), tenendo però presente che ci possono essere delle combinazioni rischiose per mancanza di affinità (disaffinità ritardata anche di 5-6 anni); oppure si può ricorrere al Colt, ricordando che, se la stagione decorre asciutta, possono rendersi necessarie irrigazioni di soccorso, nel periodo che va tra l'invaiatura e la raccolta, per evitare di ottenere frutti di pezzatura piccola. Infine, se temete attacchi di cancro batterico dovuto a Pseudomonas, utilizzate le varietà Burlat o Vittoria, sia per frutto o come portinnesto, perché sono risultate resistenti a questa malattia.*

Vite. *Per la prevenzione delle malattie che per svilupparsi richiedono un clima caldo-umido (peronospora, botrite, marciume acido, escoriosi) e con vitigni vigorosi, è d'obbligo la scelta di portinnesti deboli quali 41 B per i terreni molto calcarei, 110 R per i suoli collinari tendenzialmente siccitosi, 420 A e 161/49 per i terreni leggeri o di medio impasto di pianura, 3309 C e 101/14 per i terreni pianeggianti o di bassa collina piuttosto fertili e poco calcarei ed SO4 per i suoli poveri di pianura.*

Reperibilità: nei vivai 9-14-15-18-19.

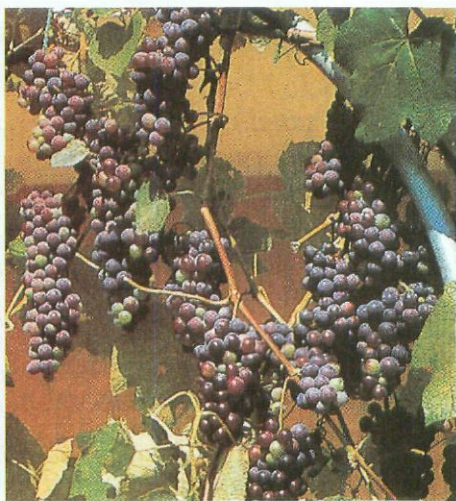
12-Matilde
(uva da tavola)

Mediamente tollerante peronospora e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 600.
Colore dell'uva: bianco.
Ambiente ottimale di coltivazione: colline arieggiate, con terreni di media fertilità.
Epoca di raccolta: fine luglio-metà agosto.

11-*Manzoni bianco*

12-*Matilde*

13-*Montepulciano*

14-*Prosecco*

15-*Uva fragola Isabella bianca*

16-*Uva fragola Isabella nera*

Reperibilità: nei vivai 2-3-6-7-8-9-10-12-14-15-19-20.

13-Montepulciano
(uva da vino)

Mediamente tollerante peronospora e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 200.
Colore dell'uva: rosso.
Ambiente ottimale di coltivazione: colline arieggiate del centro e del sud, con terreni di media fertilità.
Epoca di raccolta: fine settembre-ottobre.
Reperibilità: nei vivai 1-3-5-8-9-10-12-14-15-19-20.

14-Prosecco
(uva da vino)

Mediamente tollerante peronospora e oidio.
Peso medio del grappolo: grammi 230.
Colore dell'uva: bianco.
Ambiente ottimale di coltivazione: colline arieggiate.
Epoca di raccolta: fine settembre-inizio ottobre.
Reperibilità: nei vivai 8-9-14-15-18-19.

15/16-Uva fragola Isabella

Resistente a peronospora, oidio e botrite.
Peso medio del grappolo: grammi 200.
Colore dell'uva: bianco e nero.
Ambiente ottimale di coltivazione: pianura e collina.
Epoca di raccolta: settembre-ottobre.
Reperibilità: nei vivai 2-3-4-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-19-21.

Giorgio Bargioni, Raffaele Bassi, Enzo Corazzina

Articoli pubblicati.
- Le varietà di pomacee resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 2/2005).
- Le varietà di drupacee resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 3/2005).
- Le varietà di agrumi, castagno e olivo resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 4/2005).
- Le varietà delle specie da frutto minori, di piccoli frutti e di vite resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 5/2005).

Fine

ELENCO DEI VIVAI PRESSO I QUALI SONO REPERIBILI LE VARIETÀ CITATE

1– *Azienda Agricola Maiorana Salvatore* - Contrada Giardino - 88020 Acconia di Curinga (Catanzaro) - Tel. e fax 0968 78132. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

2– *Azienda Agricola Vivai Battistini* - Via Ravennate, 1500 - 47023 Forlì-Cesena - Tel. 0547 380545 - Fax 0547 384400.

3– *Cooperativa Vivaisti Emiliano-romagnoli* - Via Provinciale Cotignola, 29 - 48022 Lugo (Ravenna) - Tel. 0545 35918 - Fax 0545 32381.

4– *Dalmonte Gaspare* - Via Calbetta, 2 - 48018 Faenza (Ravenna) - Tel. 0546 664853 - Fax 0546 22691. **Sconto «Carta Verde » del 5%** valido fino al 31/10/2005.

5– *Dalmonte Guido e Vittorio* - Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (Ravenna) - Telefono 0546 81037 - Fax 0546 80061.

6– *Flora 2000* - Via Zenzalino Sud, 19/A - 40054 Budrio (Bologna) - Tel. 051 800406 - Fax 051 808039. **Sconto «Carta Verde » del 8%** valido fino al 31/10/2005.

7– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

8– *Maistrello Antonio* - Via Caovilla, 88 - 35020 Saonara (Padova) - Tel. 049 640555 - Fax 049 8799875. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

9– *Mazzucchi Vivai Piante* - Via Casilina km 61,900 - 03012 Anagni (Frosinone) - Tel. 0775 768143 - Fax 0775 768180. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

10– *Montivivai* - Via per Picciorana - 55010 Tempagnano (Lucca) - Tel. 0583 998115/6 - Fax 0583 998117. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

11– *Omezzolli S. S. Vivai piante ornamentali* - Via Brione, 9 - 38066 Riva del Garda (Trento) - Tel. 0464 551642 - Fax 0464 557188. **Sconto «Carta Verde » del 5%** valido fino al 31/10/2005.

12– *Pacini & Baldi* - Via S. Pantaleo, 38/A - C.P. 174 - 51100 Pistoia - Tel. 0573 380260 - Fax 0573 382178. **Sconto «Carta Verde » del 15%** valido fino al 31/10/2005.

13– *Vivai Bassi Guido* - Via M. Tonello, 17 - 12100 Cuneo - Tel. 0171 402149 - Fax 0171 634351. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

14– *Vivai Cooperativi di Padergnone* - Via Barbazan, 13 - 38070 Padergnone (Trento) - Tel. 0461 864142 - Fax 0461 864699. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

15– *Vivai Cooperativi Rauscedo* - Via Udine, 39 - Loc.tà Rauscedo - 33095 San Giorgio della Richinvelda (Pordenone) - Tel. 0427 948811 - Fax 0427 94345.

16– *Vivai F.lli Zanzi di Carlo Zanzi & C.* - Via Ravenna, 558 - 44040 Fossanova San Marco (Ferrara) - Tel. 0532 61161 - Fax 0532 60028. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

17– *Vivai Fiorentini* - Via S. Biagio a Petriolo, 4 - 50145 Firenze - Tel. 055 315660 - 055 318669 - Fax 055 308756. **Sconto «Carta Verde» del 10%** valido fino al 31/10/2005.

18– *Vivai Martinuzzo Az. Agr.* - Via Filermo, 9 - 33070 Fratta di Caneva (Pordenone) - Tel. 0434 79105 - Fax 0434 799188.

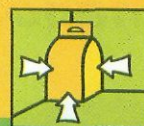
19– *Vivai Pietro Pacini* - C. P. 13 - 51017 Pescia (Pistoia) - Tel. 0572 477985 - Fax 0572 478417. **Sconto «Carta Verde » del 20%** valido fino al 31/10/2005.

20– *Vivai Vitis Rauscedo* - Via Richinvelda, 45 - 33095 S. Giorgio della Richinvelda (Pordenone) - Tel. 0427 94016 - Fax 0427 94567. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

21– *Vivaio Il Vecchio Melo* - Via M. Sagliaschi, 8 - Loc.tà Torchio - 28075 Grignasco (Novara) - cell. 347 2454335 - Fax 0163 417258. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

22– *Vivai Molari & Gatti* - Via Cerchia di Martorano, 891 - 47023 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 630540 - Fax 0547 639364. **Sconto «Carta Verde » del 10%** valido fino al 31/10/2005.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-4-2005

Terriccio Multipianta, la qualità e la praticità nel nuovo formato compatto.
Terriccio Multipianta
Componenti di prima qualità ricchi di vitalità biologica
Concimi naturali a cessione prolungata per una crescita rigogliosa ed equilibrata
Micorrize selezionate per rendere le piante più sane e resistenti
La formulazione che soddisfa anche il giardiniere più esigente
Nuova Confezione da 25 L
Simple Pack
Semplice da trasportare
Semplice da aprire
Semplice da riporre
VIGOR PLANT
terriccio multipianta
per tutte le piante del giardino e della casa
fortificato da MICORRIZE NATURALI
ENERGIA VITALE per 12 MESI
Prezzo € 4,90
25L
VIGOR PLANT®
l'habitat naturale per le tue piante

Risposte ai lettori

LA RICOSTITUZIONE DI OLIVI DANNEGGIATI DAL FUOCO

Il nostro oliveto è stato vittima di un incendio. Il fuoco ha bruciato le foglie, ma non sembra aver intaccato la base e il tronco delle piante. Potreste dirci come potarle e in quale periodo?

Ugo Gaiera e Tiziano Antonucci
Riva Trigoso (Genova)

Non è raro che un incendio, magari derivato soltanto da una cicca di sigaretta gettata dall'auto, porti a un danneggiamento più o meno spinto di alberi d'olivo. Questo danneggiamento può essere di varia entità: può essersi verificata semplicemente una bruciatura della chioma (fogliame e rametti giovani), oppure le fiamme hanno interessato le branche e tutto il tronco o solo una parte di quello. Che fare, in questi casi?

• Caso di olivi danneggiati dal fuoco solo nel fogliame e nei rametti giovani. Se gli alberi erano in buono stato generale, converrà semplicemente eliminare le parti bruciate, aspettando però la ripresa vegetativa primaverile per individuare bene dove effettuare i tagli.

• Caso di olivi, giovani o vecchi, il cui tronco è stato del tutto compromesso ma è rimasto vitale il pedale (cioè la base dell'albero).

1) Se gli alberi prima dell'incendio erano sani, senza attacco di rogna, ed erano derivati da una pianta non innestata (cioè derivati da una talea, o da un ovulo o da un pollone radicato), conviene effettuare il taglio al pedale, leggermente più in basso, se possibile, rispetto al livello del terreno, e poi allevare uno o tre polloni per ricostituire l'intero albero (**figura A**).

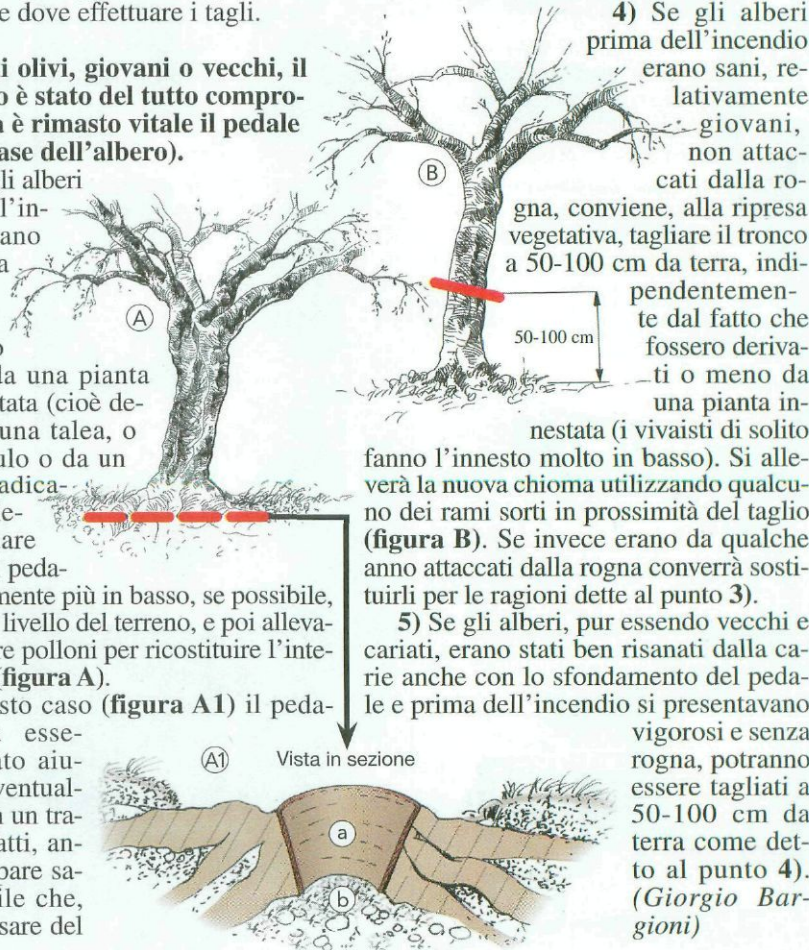
In questo caso (**figura A1**) il pedale dovrà essere sfondato aiutandosi eventualmente con un trapano. Infatti, anche se appare sano, è facile che, con il passare del tempo, la sua parte centrale (**a**) venga colpita da carie. Questa dà facilmente origine a sostanze tossiche che possono trasmettersi e causare danno ai polloni allevati per ricostituire l'albero. Lo sfondamento del pedale, fino a raggiungere la terra sottostante (**b**) in modo che non vi sia pericolo di alcun ristagno di umidità nel legno, crea una sorta di cilindro irregolare, aperto alle due estremità, le cui pareti di legno sano devono essere trattate con un prodotto a base di rame, per esempio ossicloruro di rame-50, irritante, in dose di 30-40 grammi per 10 litri di acqua. La cavità così formata potrà poi essere riempita con sassi o sabbia grossolana per evitare che vi trovino ospitalità animali indesiderati.

2) Se invece gli alberi, nelle condizioni sopra ricordate, erano derivati da piante innestate, allora bisognerà tenere conto che i polloni che sorgeranno dal pedale dovranno essere innestati, altrimenti si alleva una nuova pianta di tipo selvatico.

3) Se gli alberi, prima dell'incendio, erano attaccati dalla rogna già da alcuni anni, conviene sostituirli, altrimenti è molto probabile che i polloni risultino essi pure attaccati dalla rogna.

• Caso di olivi il cui tronco è rimasto perfettamente sano, almeno per un tratto vicino alla base.

4) Se gli alberi prima dell'incendio erano sani, relativamente giovani, non attaccati dalla rogna, conviene, alla ripresa vegetativa, tagliare il tronco a 50-100 cm da terra, indipendentemente dal fatto che fossero derivati o meno da una pianta innestata (i vivaisti di solito fanno l'innesto molto in basso). Si alleverà la nuova chioma utilizzando qualcuno dei rami sorti in prossimità del taglio (**figura B**). Se invece erano da qualche anno attaccati dalla rogna converrà sostituirli per le ragioni dette al punto **3**).

5) Se gli alberi, pur essendo vecchi e cariati, erano stati ben risanati dalla carie anche con lo sfondamento del pedale e prima dell'incendio si presentavano vigorosi e senza rogna, potranno essere tagliati a 50-100 cm da terra come detto al punto **4**). *(Giorgio Bargioni)*

QUESTIONI RELATIVE AL REIMPIANTO DI UN LAMPONETO

Ho un campo di lamponi di circa 100 metri quadrati, con palificazione fissa, vecchio di 10 anni. Essendo ormai la produzione giunta a esaurimento vi chiedo:
1) *Come ripulire il terreno dalle piante di lamponi presenti (con intervento diserbante dopo l'estirpazione)?*
2) *Quanto tempo lasciarlo a riposo prima di ripiantare lamponi?*
3) *È possibile nel frattempo coltivarlo ad altro (per esempio ortaggi)?*

Cristina Gilardoni
Bellagio (Como)

1) La pianta di lampone ha un apparato radicale di tipo superficiale e strisciante, attraverso il quale si moltiplica per via vegetativa. Di conseguenza la sua eliminazione risulta piuttosto complicata, sia attraverso pratiche agronomiche (estirpazione) che chimiche (diserbo). La prima risulta più costosa in termini di lavoro, in quanto occorre eliminare il più possibile ogni residuo di radici, anche di piccole dimensioni. La seconda ha un maggiore impatto ambientale, dato che si devono utilizzare prodotti diserbanti sistemici (come, per esempio, glifosate), in quanto i disseccanti (tipo glufosinate ammonio e simili) non hanno alcuna efficacia. Entrambe le tecniche, comunque, permettono di ottenere un buon risultato.

2) In terreni molto sciolti o sabbiosi bastano pochi anni (2-3) per poter reimpiantare la stessa coltura, mentre in terreni pesanti e argillosi ne occorrono parecchi (5-6).

Lamponeto in produzione

3) Attualmente, in alternativa alla rotazione con altre colture (nella fattispecie con ortaggi), che è sicuramente possibile, si sono ottenuti ottimi risultati sui reimpianti facendo seguire all'eliminazione delle piante vecchie un apporto consistente sulla fila di torba, possibilmente di tipo «grossolano», creando un vero e proprio «cumulo» (dello spessore di almeno 20-30 cm) su cui reimpiantare (e da mantenere poi rinnovato annualmente nei mesi invernali). Tale tecnica ha permesso di rinnovare vecchi impianti anche con problemi fitosanitari, reimpiantando l'anno successivo all'espianto. *(Paolo Martinatti)*

VARIETÀ DI VITE RUSTICHE E PRECOCI ADATTE ALL'ENTROTERRA LIGURE

Ho una casetta nell'entroterra ligure a 400 metri sul livello del mare, dove trascorro le vacanze. Vorrei piantare delle viti che però non richiedano trattamenti tipo verderame e zolfo, dato che vado là di rado. Potreste consigliarmi i vitigni più indicati e il periodo di maturazione previsto?

Giuseppe Delmonte
Madonna Dell'Olmo (Cuneo)

La vite europea è sempre sensibile alle malattie fungine. Rame e zolfo, quindi, dovrebbero sempre stare nell'armadio assieme a forbici, zappe, ecc.

Alcuni vitigni sono effettivamente meno sensibili; inoltre, impiegando varietà a maturazione precoce, è possibile in parte superare le avversità e godere dei frutti.

Varietà consigliate. Il lettore potrebbe mettere a dimora duetre piante di «Pizzutello» **(a)**, dalle croccanti bacche allungate, varietà che matura in agosto ed è abbastanza tollerante le malattie. Potrebbe andare bene anche qualche pianta di «Matilde» **(b)**, che è precoce (agosto), produttiva e di buon sapore. Non pensiamo infine di istigare a delinquere ricordando che, se piace, anche la vecchia «uva fragola» **(c)** può collocarsi bene in un vigneto a bassa manutenzione, proprio per la sua completa resistenza alle avversità fungine.

Varietà di viti meno sensibili alle malattie fungine: **a**-*Pizzutello,* **b**-*Matilde,* **c**-*Uva fragola*

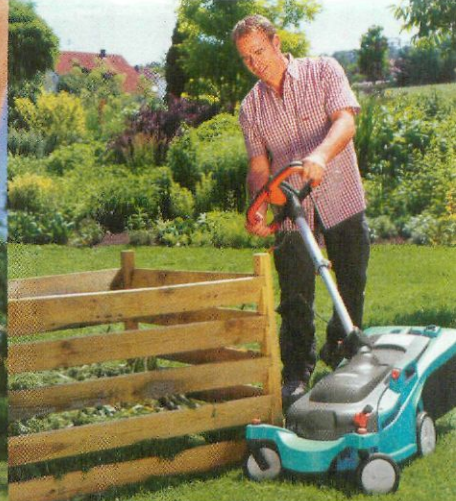
Con le varietà «Pizzutello», «Matilde» ed estive in genere la probabilità del raccolto è alta, salvo nelle annate con maggio-giugno molto piovosi. In questi casi è necessario applicare programmi di difesa rigorosi, ma tali annate non sono poi così frequenti. Per delucidazioni approfondite in materia di difesa della vite rimandiamo senz'altro al fascicolo bimestrale de «i Lavori» - rubrica Vigneto.

Sono da evitare invece le «classiche» Cardinal, Regina dei vigneti e Italia, perché il rischio di perdere la produzione è più alto. *(Roberto Miravalle)*

Visto in campagna

NON SI FA COSÌ

SI FA COSÌ

A sinistra: *durante la potatura si tende a tagliare i rami tenendo la forbice perpendicolare a essi (a 90°) poiché si è dell'idea che minore è il diametro del legno sotto la lama e meno questo oppone resistenza al taglio; tra l'altro, non va dimenticato che se il taglio si effettua perpendicolarmente al ramo si corrono gravi rischi di rottura della lama.* A destra: *invece il taglio di un legno, anche di buon diametro, risulta più facile se l'inclinazione della forbice rispetto al legno è di circa 120°.* (Giovanni Rigo)

Rassegna di attrezzature manuali per la raccolta della frutta

La raccolta della frutta è un'operazione importante che incide sulla qualità del prodotto. Disponendo di pochi alberi è possibile attuare l'intera raccolta manualmente; nel caso in cui invece, ci siano dei filari di piante anche su superfici non molto vaste conviene ricorrere ad attrezzature agevolatrici che, facilitando il lavoro dell'operatore, limitano anche i tempi della raccolta. Vediamo, in questa rassegna, le attrezzature manuali più consigliabili e più diffuse

Le attrezzature manuali per la raccolta della frutta – definite anche attrezzature agevolatrici della raccolta – si differenziano prevalentemente per la diversa struttura dell'organo operatore (quello che effettua il distacco vero e proprio del frutto dal ramo) e per le caratteristiche del mezzo che fornisce il movimento (motore a combustione, motore elettrico oppure pneumatico).

Considerando poi che i frutti destinati al consumo fresco devono essere integri, privi di schiacciamenti o alterazioni di qualsiasi origine, che potrebbero in poco tempo far deperire il prodotto impedendo il successivo consumo, le attrezzature agevolatrici della raccolta non devono lesionare in alcun modo il frutto; ed è questo uno degli aspetti che vanno meglio valutati in fase di acquisto.

Vediamo in questa breve rassegna di illustrare le attrezzature più diffuse e facili da reperire sul mercato.

A-GLI SCUOTITORI TRADIZIONALI A PETTINI
(Ideali per olive, mandorle, nocciole)

Gli **scuotitori tradizionali a pettini (1)** possono presentare diverse soluzioni costruttive, ma sempre basate sulla presenza di uno o due pettini che consentono il distacco dei frutti dall'albero.

Queste attrezzature si sono notevolmente diffuse negli ultimi anni soprattutto nelle zone collinari a cui non è possibile accedere con scuotitori di grande potenza.

I pettini sono posti all'estremità di un'asta di lunghezza variabile che può arrivare anche a tre metri. Il distacco dei frutti avviene per azione diretta dei denti e per le vibrazioni impresse ai rametti. Il prodotto distaccato dalla pianta viene raccolto in apposite reti e da queste travasato in idonei contenitori.

La percentuale di frutta raccolta è vicina al 95% di quella presente, mentre la resa rispetto alla raccolta manuale è fino a quattro volte maggiore, raggiungendo

Foto Lisam

Foto Pellenc

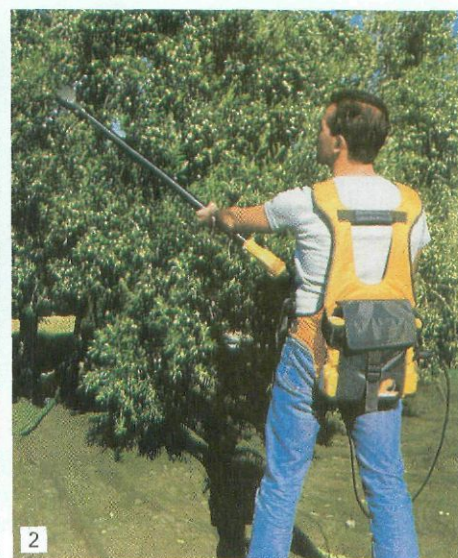
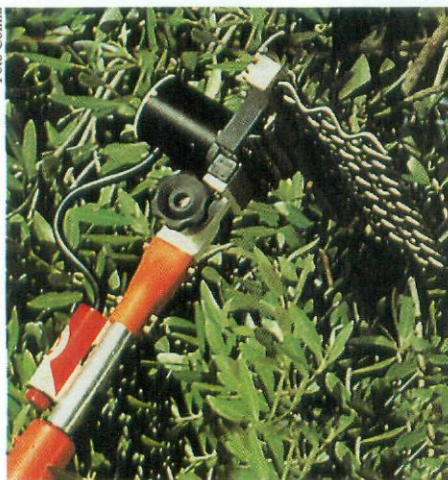
Foto Zanon

1-*Gli scuotitori tradizionali a pettini possono presentare diverse soluzioni costruttive, ma sempre basate sulla presenza di uno o due pettini che consentono il distacco dei frutti dall'albero.* **2**-*Gli scuotitori a pettine possono essere azionati da un motore elettrico alimentato da una batteria ricaricabile.* **3**-*Scuotitore a pettine con trasmissione del moto di tipo pneumatico (ad aria) in cui la pressione viene ottenuta da un compressore collegato a un trattore o a un motocoltivatore*

Foto Stihl

4-*Gli scuotitori con motore autonomo sono adatti per coltivazioni in zone impervie dove il terreno è scosceso oppure dove la grande meccanizzazione non può essere impiegata*

Foto Lisam

5-*I pettini sono solitamente provvisti di astine intercambiabili che permettono l'immediata sostituzione in caso di rottura di una o più astine*

Foto Coima

6-*Scuotitore a pettini intercambiabili*

i 40-60 kg/ora per persona. Per un funzionamento ideale di queste attrezzature, ma anche della maggior parte delle altre presenti sul mercato, è necessario che le piante non siano molto alte e non presentino una chioma molto fitta.

Gli scuotitori a pettine possono essere azionati da un **motore autonomo** a combustione di 2-4 kW di potenza, da un motore elettrico alimentato da una **batteria ricaricabile (2)** o da un sistema di trasmissione del moto di tipo pneumatico (ad aria) in cui la pressione viene ottenuta da un **compressore collegato a un trattore o a un motocoltivatore (3)**. Gli scuotitori con motore autonomo sono adatti per coltivazioni in **zone impervie (4)**, dove il terreno è scosceso oppure dove la grande meccanizzazione non può essere impiegata.

Alcuni modelli si possono applicare ai normali decespugliatori sfilando semplicemente l'asta nella parte terminale e inserendo al suo posto lo scuotitore; con un unico motore si hanno così a disposizione due attrezzi molto utili.

I pettini sono solitamente provvisti di **astine intercambiabili (5)** che permettono l'immediata sostituzione in caso di rottura di una o più astine in modo da mantenere l'attrezzo sempre in piena efficienza.

B-GLI SCUOTITORI A PETTINI INTERCAMBIABILI
(Ideali per olive, agrumi, mele)

Gli **scuotitori a pettini intercambiabili (6)** si utilizzano impugnandoli direttamente con una mano o ponendoli su aste di diverse lunghezze. Sono attrezzature di notevole flessibilità, infatti tutti i pettini sono inseribili su un unico corpo motore in modo semplice e veloce.

I più comuni sono i pettini con **denti in acciaio (7)** che soddisfano le principali esigenze di raccolta delle olive. Nel caso le olive siano molto mature è possibile utilizzare un'attrezzatura a batte-

Foto Coima

7-*I più comuni scuotitori a denti intercambiabili presentano pettini con denti in acciaio*

Foto Coima

8-*Per una raccolta facile e veloce di olive molto mature si possono impiegare pettini a forma di pala di materiale plastico*

Foto Coima

9-*Versione con denti rivestiti adatta per la raccolta di agrumi, mele, mandorle*

ria per una raccolta facile e veloce grazie ai **cinque denti ampi a forma di pala montati su pettine (8)**. Questo particolare pettine ha dei denti in materiale plastico ad alta resistenza e a flessibilità graduale. Il profilo a cucchiaio crea durante la rotazione uno spazio tra i denti che convoglia le olive e le stacca delicatamente. Lo scuotitore a batteria è dotato di un'asta flessibile in alluminio che permette una raccolta efficace dal punto di vista quantitativo e qualitativo.

Le principali **caratteristiche tecniche** sono: alimentazione a batteria a 12 V, larghezza del pettine 23,5 cm, peso complessivo 1,8 kg, voltaggio motore 12 V, capacità di raccolta fino a 100 kg per operatore, cavo di connessione alla batteria, asta estensibile fino a 290 cm, snodo orientabile.

Una ulteriore versione presenta **denti rivestiti (9)** e risulta adatta per la raccolta di agrumi, mele, mandorle. Basandosi sul consolidato principio delle serie precedenti permette una raccolta agevole e di qualità anche di frutti più grandi. L'attrezzatura si presenta con un pettine personalizzabile in titanio rivestito in pvc opportunamente sagomato per effettuare una raccolta ideale senza provocare danni al frutto e al ramo. Grazie alla possibilità di utilizzare aste estensibili con interruttore integrato, è possibile eseguire la raccolta in sicurezza senza dover utilizzare scale e con notevole risparmio di tempo. Le **caratteristiche tecniche** sono: alimentazione a batteria a 12 V, larghezza del pettine 23,5 cm, peso complessivo 1,8 kg, voltaggio motore 12 V; presenza di snodo orientabile e di cavo di connessione alla batteria.

10a-*Scuotitore a pettini posti in cerchio. Nella foto vediamo lo scuotitore in fase di lavoro*

C-GLI SCUOTITORI A PETTINI POSTI IN CERCHIO
(Ideali per olive)

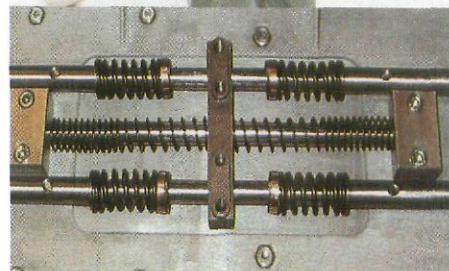
Questi scuotitori a **pettini posti in cerchio (10a e 10b)** sono scuotitori dell'ultima generazione caratterizzati da un motore elettrico alimentato da una batteria portatile. Le tipologie più diffuse hanno 6-8 dita in robusta fibra di carbonio le quali, compiendo delle oscillazioni, staccano fino ad 80 kg/ora di olive. Si tratta di attrezzature particolarmente silenziose, che non inquinano, hanno pesi molto limitati (2,2 -2,7 kg) e non trasmettono vibrazioni all'operatore. Sono dotate di **aste di allungamento** che fanno variare la lunghezza tra 2,5 e 4 metri. L'alimentazione avviene tramite una batteria da 12 o 24 Volt, ricaricabile da una comune batteria di una macchina o da quella di un trattore.

10b-*Scuotitore a pettini posti in cerchio. Nella foto particolare dei pettini*

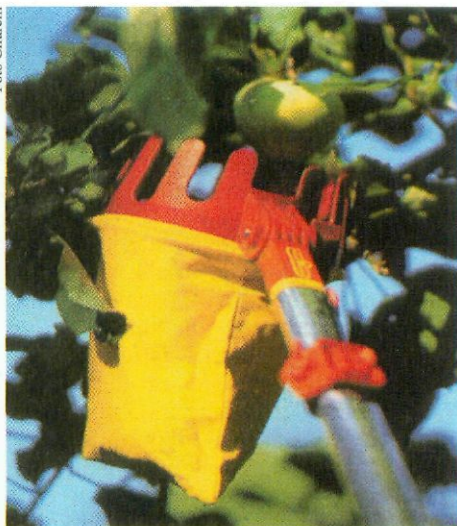
Le dita raccoglitrici, che sono fissate alla testa operatrice e sono formate da una speciale fibra al carbonio intrecciata, garantiscono una estrema robustezza e notevole leggerezza; tramite un movimento di oscillazione combinato, le dita entrano anche nelle chiome più folte senza arrecare il minimo danno a foglie e rami.

11-*Gli scuotitori-vibratori a gancio sono scuotitori portatili dotati di motore proprio, da utilizzare in situazioni difficili e per piante dalla chioma molto ampia*

12-*Sono attrezzature versatili che agiscono mediante un gancio fisso o regolabile che va fissato alle branche*

13-*Questi scuotitori sono in genere dotati di movimento del tipo biella-manovella*

14-*Le impugnature hanno un sistema antivibrante che non affatica l'operatore*

15-*Con gli aspiratori per la raccolta a terra è possibile ottenere la resa di tre persone che raccolgono a mano*

16-*Il prodotto raccolto è anche pulito, poiché foglie e residui vengono espulsi dal serbatoio attraverso l'uscita dell'aria*

17-*La raccolta di singoli frutti può essere fatta con praticissimi cestini raccoglifrutta*

D-GLI SCUOTITORI-VIBRATORI A GANCIO

(Ideali per olive, mandorle, nocciole, prugne)

Gli **scuotitori-vibratori a gancio (11)** sono scuotitori portatili dotati di motore proprio, da utilizzare in situazioni difficili e per piante dalla chioma molto ampia. Sono **attrezzature versatili** e molto facili da usare. Agiscono mediante un **gancio fisso o regolabile che va fissato alle branche (12)** le quali non dovrebbero superare il diametro di 4-6 cm. Questi scuotitori sono, in genere, dotati di **cinematismo del tipo biella-manovella (13)** che imprime alla branca oscillazioni in una direzione e con ampiezza fissa. Le impugnature hanno un **sistema antivibrante (14)** che non affatica l'operatore; le due impugnature sono cioè completamente isolate dall'asta, dal gruppo motore e dalla scatola degli ingranaggi.

L'asta di prolunga è in lega di alluminio speciale con profilo interno rinforzato; è divisibile in due pezzi per facilitare sia il trasporto che l'immagazzinaggio. La copertura del gancio è in materiale speciale per non danneggiare la corteccia dei rami ed è facilmente sostituibile.

E-GLI ASPIRATORI PER LA RACCOLTA A TERRA

(Ideali per castagne, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, ghiande)

Con questi **aspiratori per la raccolta a terra (15)** è possibile ottenere la resa di tre persone che raccolgono a mano. Il prodotto raccolto è anche pulito, poiché le foglie e **i residui vengono espulsi dal serbatoio attraverso l'uscita dell'aria (16)**.

Se si è in condizioni di operare su un terreno sporco o lavorato di recente, con alcuni modelli dotati di coperchio doppio è possibile scaricare la terra prima di svuotare il serbatoio. Quando il serbatoio è pieno, lo si svuota facilmente anche senza togliere la macchina dalle spalle.

Il lavoro con questa attrezzatura può prevedere anche un soffiatore che provvede ad ammucchiare e pulire il prodotto prima di procedere alla raccolta.

F-I CESTINI RACCOGLITORI PER SINGOLI FRUTTI

(Ideali per frutti che non devono subire urti, ad esempio mele, pere, albicocche, susine, fichi)

Per quanto riguarda la raccolta di singoli frutti sono disponibili dei praticissimi **cestini raccoglifrutta (17)**, del diametro variabile tra 10 e 15 cm, che possono arrivare anche a discrete altezze (fino a 4-5 metri) grazie alla possibilità di abbinamento con un manico telescopico. L'angolazione del cesto, con il manico regolabile in base alle necessità, permette di intervenire in tutte le situazioni.

Queste attrezzature risultano utili per la raccolta di frutti posti su alberi con altezze dell'ordine di 3-4 metri.

La struttura è in materiale sintetico di alta qualità, con una lama in acciaio incorporata per facilitare il distacco dei frutti; il sacco contenitore è in cotone lavabile.

Arnaldo Zenti

Indirizzi di ditte che producono e/o commercializzano le attrezzature illustrate (le lettere **in neretto** tra parentesi rimandano alla tipologia di attrezzatura commercializzata - vedi il testo):

– *Agritec* - Via delle Fonti, 15 - 58014 Manciano (Grosseto) - Tel. 0564 625131 - Fax 0564 621960. **(C)**

– *Arpi Meccanica Daunia* - Via di Salsola, 151 - C.P. 236 - 71100 Foggia - Tel. 0881 707387 - Fax 0881 728259. **(C)**

– *Cifarelli* - Strada Oriolo, 180 - 27058 Voghera (Pavia) - Tel. 0383 34481 - Fax 0383 344848. **(D - E)**

– *Coima Italy* - Loc. Ponte S. Antonio - 65017 Penne (Pescara) - Tel. e fax 085 8286366. **Sconto «Carta Verde»: 5% fino al 30/09/2005. (B)**

– *Emak* (marchi Efco e Oleo-mac) - Via E. Fermi, 4 - 42011 Bagnolo in Piano (Reggio Emilia) - Tel. 0522 956611 - Fax 0522 951555. **(D - E)**

– *Gardena Italia* - Via Donizetti, 22 - 20020 Lainate (Milano) - Tel. 02 9394791 - Fax 02 939479203. **(F)**

– *Lisam* - Via U. Crolli, 3 - 40026 Imola (Bologna) - Tel. 0542 640380 - Fax 0542 640284. **(A - B)**

– *Ofma* - Via Tonzolano, 29 - 33030 Buia (Udine) - Tel. 0432 963574 - Fax 0432 963583. **Sconto «Carta Verde»: 15% fino al 30/09/2005. (A - B - D)**

– *Pellenc Italia* - Via C. Colombo, 1 - 50021 Barberini Val d'Elsa (Firenze) - Tel 055 8078646 - Fax 055 8078400. **(A)**

– *Stihl* - Viale delle Industrie, 15 - 20040 Cambiago (Milano) - Tel. 02 950681 - Fax 02 95068888. **(A - D)**

– *Tekna Macchine Agricole* - Via della Comunicazioni - Zona Industriale - 72017 Ostuni (Brindisi) - Tel. 0831 304573 - Fax 0831 339340. **Sconto «Carta Verde»: 15% fino al 30/09/2005. (D)**

– *Wolf Italia* - Via Galileo Galilei, 5 - 20060 Ornago (Milano) - Tel 039 628641 - Fax 039 6010257. **(F)**

– *Zanon* - Via Madonnetta, 30 - 35011 Campodarsego (Padova) - Tel. 049 9200433 - Fax 049 9200171. **Sconto «Carta Verde»: 2% fino al 30/09/2005. (A - B - D)**

CONTROLLO INDIRIZZI AL 6-4-2005

Risposte ai lettori

LEGATRICI ELETTRICHE PER VIGNETO E FRUTTETO

Vorrei sapere se esiste qualche ditta che vende la macchinetta a batteria per la legatura dei tralci delle viti al filo di ferro dei pergolati dopo la potatura. So che esiste perché l'ho vista usare nei vigneti di Reggio Emilia.

Cadonna Scipio
Trento

Sì, sul mercato sono disponibili legatrici elettriche alimentate a batteria per vigneti e frutteti. Sicure ed efficienti, vengono impiegate anche in grandi impianti, soprattutto frutticoli.

Legatrice elettrica della ditta Pellenc

Dotate di batterie ricaricabili da portarsi in cintura, hanno un'autonomia di 12 ore di lavoro. Impiegano rotoli di filo di varia natura (carta, inox, composti).

Per contro queste legatrici hanno un peso di circa 9 etti e un costo non propriamente «amatoriale» (circa euro 1.000).

La ditta che le commercializza è la *Pellenc* - Via C. Colombo, 1 - 500021 Barberino Val d'Elsa - Firenze - Tel 055 8078646 - Fax 055 8078400. *(Roberto Miravalle)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-4-2005

LA SGUSCIATURA DELLE MANDORLE E DITTE CHE PRODUCONO MACCHINE SGUSCIATRICI

Ho un appezzamento di terreno a mandorleto e finora ho venduto le mandorle con tutto il guscio, ma ho buone possibilità di venderle sgusciate. Potreste dirmi dove poter acquistare una macchina sgusciatrice?

Vincenzo Ciafrè
Nereto (Teramo)

Le mandorle possono essere consumate allo stato fresco (i frutti vengono raccolti appena allegati) e allo stato secco. In quest'ultimo caso, il più comune, il frutto, privato del mallo alla raccolta, viene commercializzato sia con il guscio che senza.

Le mandorle commercializzate senza guscio sono soggette alle operazioni di sgusciatura, calibratura, eventualmente seguita da scottatura (98° C per 2 minuti), allontanamento dei tegumenti (con una perdita in peso del prodotto dal 5 al 10%), essiccazione e confezionamento.

La sgusciatura, un'operazione che veniva effettuata manualmente, oggi viene eseguita con apposite *macchine sgusciatrici e separatrici*. In queste macchine, tramite la compressione, operata da rulli meccanici controrotanti, avviene la frantumazione del guscio. Successivamente mediante ventilazione si ha la separazione tra le parti. Esistono sia modelli che soddisfano i fabbisogni aziendali sia modelli industriali. Questi ultimi hanno costo più elevato e capacità lavorativa maggiore a 20 quintali/ora.

Come funzionano le macchine sgusciatrici. Le mandorle in guscio passano, tramite la tramoggia di alimentazione, attraverso una serie di cilindri calibratori che le selezionano in base alle dimensioni e le avviano, divise per calibri, in altrettanti gruppi di frantumazione, all'uscita dai quali le due parti (i semi e i frantumi del guscio) vengono separate per aspirazione e avviate verso bocchette di uscita diverse.

La separazione tra le parti è tanto migliore quanto più le varietà hanno guscio leggero a causa della differenza di peso tra i semi da una parte ed i frantumi di guscio dall'altra. Per le varietà a guscio duro il lavoro potrebbe non risultare altrettanto perfetto. È per tale motivo che sarebbero necessarie sgusciatrici diverse a seconda del tipo di guscio.

Malli e gusci insieme costituiscono sottoprodotti ricchi di carboidrati che, ridotti in farine, possono essere utilizzati nell'alimentazione dei bovini (come avviene in California).

Due **ditte** che fabbricano sgusciatrici e separatrici sono le seguenti:

– *Sicilzappa di Giardina S.M. & C.* è l'unica ditta che costruisce sgusciatrici per mandorle e pistacchi; le macchine sono adatte a piccole e medie aziende - Via C. da S. Giacomo - 93014 Mussomeli (Caltanissetta) - Tel. 0934 952207 - Fax 0934 993164;

– *Nunziata Tecnologie Agroalimentari* fornisce macchinari per la lavorazione della frutta secca in tutte le sue fasi; realizza impianti automatici per nocciole, pinoli, arachidi, noci, castagne e frutta secca in genere - Corso Trieste, 176 - 80036 Palma Campania (Napoli) - Tel. 081 8241301 - Fax 081 5101314. *(Loredana Trapani)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-4-2005

Bayer Garden
Ed è sempre Primavera
BAYER
I consigli del mese
Nutri le tue piante con
Bayfolan® Liquido
Nutrire le proprie piante in vaso è davvero semplicissimo, basta diluire 1 tappo del nuovo concime liquido Bayfolan in 4 litri d'acqua, ogni 7 giorni.
Grazie all'impiego delle migliori materie prime e all'adeguato contenuto di microelementi dei concimi Bayfolan le tue piante saranno sane e rigogliose.
Scegli il Bayfolan più indicato per le tue piante:
Gerani e Piante Fiorite: formula specifica per garantire abbondanti fioriture.
Universale: formula sviluppata per nutrire sia le piante da fiore sia le piante verdi.
Piante Verdi: la formulazione permette un'ottimo sviluppo vegetativo.
Agrumi: ideale per agrumi in vaso.
Acidofile: Permette uno sviluppo armonico e fioriture prolungate.
Bayfolan
Bayfolan
Bayfolan
Bayfolan
Bayfolan
www.bayercropscience.it
Acquista Bayer Garden e
Vinci Fior di Premi!
Subito
100 parure Bassetti
20 fotocamere + stampante Canon.
Più l'estrazione finale di
1 Fiat Panda 4X4
Ritira la cartolina del concorso alla cassa
L'operazione inizia il 15/03/2005 e termina il 15/06/2005
Valore complessivo montepremi € 53.165,00
BAYER
Bayer Environmental Science
A Business Group of
Bayer CropScience

Un cittadino divenuto campagnolo ci scrive: ho avviato un piccolo pollaio, ma poi...

Quali sono i segreti per condurre a buon fine un piccolo allevamento di polli? Un lettore ci ha raccontato la sua esperienza e ci ha espresso tutti i dubbi che gli sono sorti in fase di realizzazione; gli risponde il dottor Maurizio Arduin, nostro collaboratore da molti anni, autore di libri e grande esperto del settore

Un nostro lettore di Trieste – il signor Giampaolo Ruzzier – ha inviato un'interessante lettera al dottor Maurizio Arduin (che ormai da più di 15 anni scrive su Vita in Campagna*) riguardo alla sua esperienza di allevamento di un piccolo gruppo di galline condotto seguendo i nostri consigli. Il signor Ruzzier esprime tutto l'entusiasmo del neofita e la fiducia che ripone nei consigli forniti dal dottor Arduin. Ma l'esperienza di campo lo ha portato a interrogarsi su alcuni aspetti dell'allevamento che, a suo avviso, meritano approfondimento.*
E così è nato l'articolo che qui vi proponiamo nel quale abbiamo alternato i passi della lunga lettera del signor Ruzzier con le risposte e i chiarimenti forniti dal dottor Arduin. Speriamo di fare cosa gradita a tutti i lettori che si trovano in una situazione simile a quella del nostro lettore di Trieste e che troveranno qui alcuni consigli assai utili per condurre a buon fine il loro piccolo allevamento.
Vediamo intanto, per cominciare, che cosa ha scritto il nostro gentile lettore.

A-*Il piccolo pollaio del nostro abbonato.* **B**-*L'interno dello stesso; si possono notare i posatoi* **(a)**, *i fori di accesso ai nidi* **(b)**, *il sistema di distribuzione dell'acqua di bevanda* **(c)** *e la zona per la distribuzione di mangimi e foraggi verdi* **(d)**

«Gentilissimo dottor Arduin, un tempo l'allevamento di qualche gallina era peculiarità di tutti i contadini. Spesso tenevano i polli in qualche vecchio manufatto abbandonato, oppure costruivano un pollaio in un angolo dell'aia «alla bene e meglio», con qualche vecchia tavola di risulta. Tenevano gli animali in maniera abbastanza approssimativa e, se si ammalavano o deponevano poco, li destinavano alla mensa. Con la tendenza sempre crescente ad abbandonare la città per abitare in una casetta di campagna, magari ristrutturata, molti ex cittadini si cimentano nell'allevamento di qualche gallina, vuoi per l'idea di mangiare uova vere, vuoi per la gioia di figli e nipoti, ma anche per divertimento proprio, considerando l'allevamento di qualche gallina una cosa assai semplice.

L'ho fatto anch'io! Mi sono abbonato a *Vita in Campagna*, ho comperato i suoi libri e mi ci diverto. L'approccio però è diverso da quello del contadino. L'ex cittadino le galline le segue, ci parla, le controlla, cerca di capirne la... filosofia; l'idea di tirare loro il collo se non sono sane o non depongono è abbastanza lontana, anche se teoricamente prevista. Il problema è che uno cerca di capire! Purtroppo i suoi libri, dottor Arduin, non sono sempre così esaustivi e probabilmente alcune cose che per lei sono ovvie a me creano grossi dubbi.

Ho ritenuto allora che lei e/o la rivista *Vita in Campagna* potreste essere interessati a scrivere qualche cosa anche per questo nuovo tipo di campagnoli. Così ho raccolto una serie di dubbi/quesiti che nei primi sei mesi di esperienza con le galline mi sono affiorati e che ora le espongo. Non mi aspetto una risposta immediata su tutto, ma qualche consiglio, ogni tanto, nelle Risposte ai lettori della rivista, che potrebbe essere assai utile a noi neofiti».

ANCH'IO, PIENO DI ENTUSIASMO, HO AVVIATO UN PICCOLO POLLAIO

Lettore. Per la soddisfazione di allevare qualche gallina ovaiola ho acquistato le seguenti **galline**: due Polverara, due Padovana, una Livornese, una Moro a seta, una Olandese (pulcinotto), che si è poi rivelata un gallo, una Robusta maculata con un gallo della stessa razza e un anatroccolo. Tutto orgoglioso ho portato a casa gli animali e, come suggerito, li ho rinchiusi nel bellissimo pollaio...

Arduin. (foto **1**) *Precisiamo subito che l'acquisto di animali di razze ed età diverse da gestire in un unico pollaio non è consigliabile perché in genere porta a problemi di ambientamento e competizione tra i componenti del gruppo.*

L'ambientamento più sicuro si ottiene

allevando direttamente pulcini nati in azienda o, al limite, animali di 3-5 settimane. Se però non si possiedono riproduttori e si desidera magari un avvio veloce della deposizione, conviene l'acquisto di un gruppo omogeneo di pollastre di età comunque non superiore ai 4 mesi, in quanto in questo caso l'ambientamento risulterebbe oltremodo problematico.

IL POLLAIO
E LE SUE ATTREZZATURE

Lettore. Il **pollaio** che ho acquistato (della ditta Terenziani) è consigliato per 8-10 capi (vedi foto A-**B** alla pagina precedente, *n.d.r.*). Mi sembra un numero molto esiguo in relazione alle misure di metri 2x2. Forse potrebbe contenere più animali?

Arduin. (foto **2**) *In un pollaio la concentrazione di capi riproduttori è di 3-4 animali per metro quadrato, quindi il suo ricovero può ospitare da 12 a 16 animali riproduttori. È ovvio, comunque, che più spazio hanno a disposizione gli animali, meglio stanno.*

Lettore. Anche i **posatoi**, che occupano buona parte del ricovero, hanno una superficie che giudicherei idonea per molti più capi.

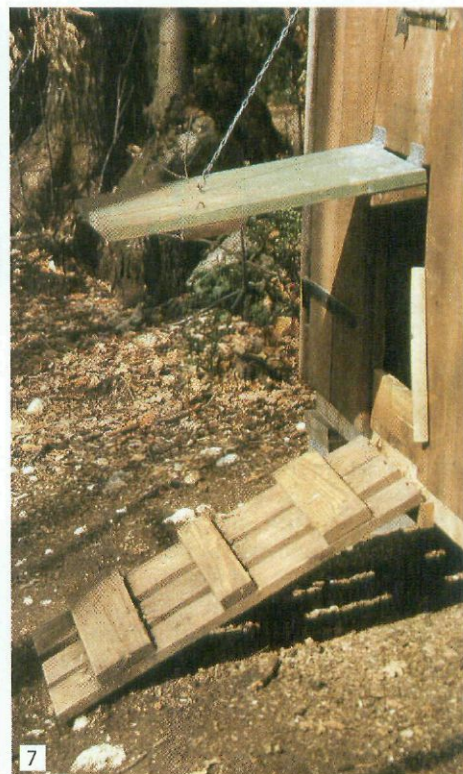
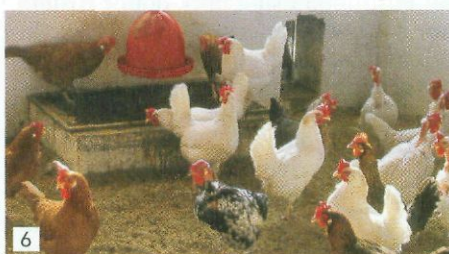
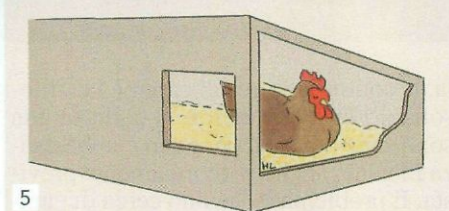
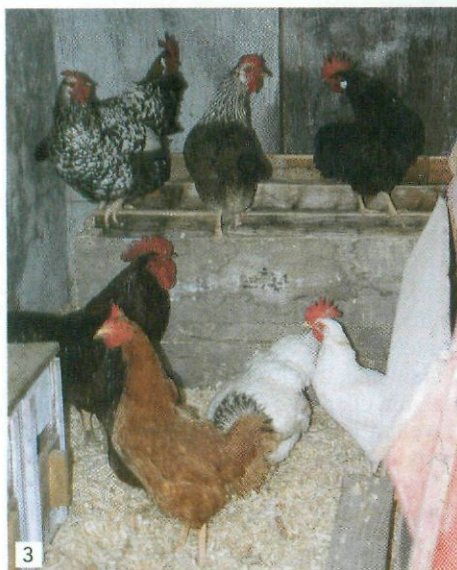
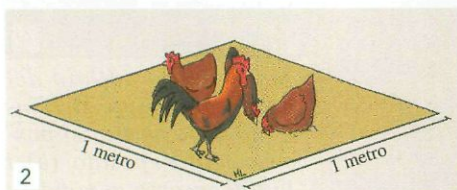
1-*Allevare avicoli di razza ed età diverse da gestire in un unico pollaio non è consigliabile perché in genere porta a problemi di ambientamento e competizione tra i componenti del gruppo*

Arduin. (foto **3**) *In un pollaio la zona a posatoio deve occupare almeno 1/3 della superficie; a volte questa può essere aumentata fino a 1/2 quando i posatoi sono utilizzati anche come zona di transito per accedere a mangiatoie, abbeveratoi e nidi. Anche nel suo caso la zona di alimentazione e abbeverata e i nidi sono raggiungibili solo attraverso i posatoi. Questa soluzione è da preferire perché il mangime e l'acqua sprecati cadono sotto i posatoi e così non vengono beccati dagli animali come quando cadono sulla lettiera; ciò garantisce che le galline all'interno del pollaio si nutriranno sempre di alimenti puliti. Inoltre la possibilità di raggiungere il nido solo passando attraverso i posatoi favorisce la pulizia delle zampe mantenendo il nido, e quindi le uova, più pulite.*

Lettore. Al contrario, le mangiatoie inserite nel pollaio (per mangimi e foraggio verde) hanno un'estensione lineare per un numero di animali molto ridotto (3-4 capi).

Arduin. (foto **4**) *No, le mangiatoie a tramoggia del tipo del suo pollaio sono sempre utilizzate per ricoveri e sono sufficienti per un gruppo di 12-16 polli, forse un po' meno (8-10 capi) per un gruppo misto di animali comprendente anche anatre.*

Lettore. Per quanto riguarda il **nido**, il battente fra il fondo e il livello di ingresso con 3 centimetri in più consentirebbe di stendere uno strato di truciolo o fieno leggermente più alto. Le galline prima di deporre ho visto che amano, infatti, crearsi la fossetta.

Arduin. (foto **5**) *Credo che un battente di tre centimetri possa, in caso di necessità, sempre essere inserito. In effetti le galline, come altri uccelli, cercano di realizzare una fossetta per poter poi covare le proprie uova. Nel suo caso specifico, se lo scopo primario è la raccolta delle uova, le conviene lasciare il nido con po-*

2-*L'ideale concentrazione di capi riproduttori in un pollaio è di 3-4 animali per metro quadrato.* **3**-*In un pollaio la zona a posatoio deve occupare almeno 1/3 della superficie.* **4**-*Nei pollai da giardino vengono quasi sempre utilizzate mangiatoie mobili che possono essere rifornite in tutta comodità dall'esterno:* **a**-*mangiatoia a tramoggia;* **b**-*abbeveratoio.* **5**-*Se lo scopo primario è la raccolta delle uova, conviene lasciare il nido con pochissima paglia o truciolo di legna per evitare di indurre le galline alla cova.* **6**-*Per il benessere degli animali e per l'igiene del pollaio un pavimento in terra ricoperto da 10 cm di lettiera è l'ideale.* **7**-*La pedana di accesso al pollaio dev'essere dotata di «traversine» per evitare che gli animali scivolino*

chissima paglia o truciolo di legna per evitare di indurre gli animali alla cova.

Lettore. Come **pavimento** della struttura, nei vostri articoli consigliate terreno nudo oppure un leggero strato di truciolo. Io penso che un leggero strato di truciolo su un fondo solido (cemento o compensato eventualmente bucherellato, se deve traspirare) sarebbe più comodo per le pulizie periodiche.

Arduin. (foto **6**) *Non abbiamo mai consigliato un leggero strato di truciolo, ma bensì 10 centimetri o più di truciolo o di paglia. Il pavimento in cemento non è necessario: l'unico vantaggio di un pavimento in cemento è la protezione che offre relativamente allo scavo da parte di topi che vogliano entrare nel pollaio. Per il benessere degli animali e per l'igiene del ricovero il pavimento in terra, ricoperto da 10 cm di lettiera, è l'ideale.*

Lettore. La **pedana di accesso**, secondo me, dovrebbe avere delle «traversine» tipo scaletta, diversamente gli animali scivolano, soprattutto quando piove, oppure quando ci sono rugiada o brina.

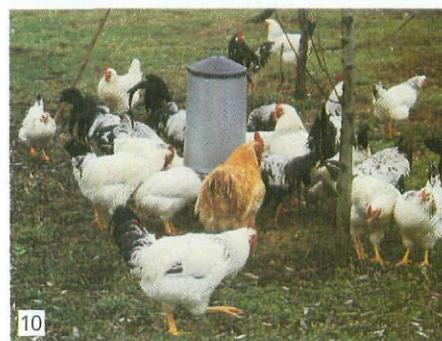
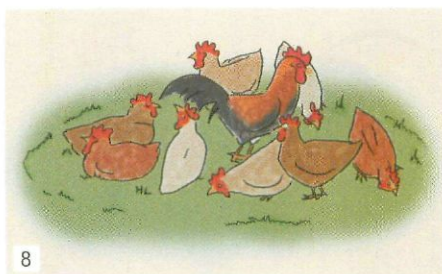
Arduin. (foto **7**) *Ha perfettamente ragione; del resto molte volte nelle pagine di* Vita in Campagna *sono state indicate pedane con «traversine».*

LE GALLINE

Lettore. Come da lei sempre suggerito, ho chiuso nel pollaio gli animali appena acquistati, per abituarli alla nuova sistemazione. Dopo 18 ore, però, ho dovuto liberarli perché la lotta fra loro era divenuta preoccupante. Il pur breve tempo di ambientamento è stato comunque sufficiente per abituarli a rientrare la sera senza problemi. Solamente il pulcinotto Olandese per circa una settimana ha dormito all'esterno sul ramo di un albero, ma ora anche lui entra regolarmente tutte le sere nel pollaio.

Più volte ho letto su *Vita in Campagna* e sui suoi libri che è consigliato tenere chiuse le galline nel pollaio per più giorni. Ma, non avendo da razzolare, gli animali divengono aggressivi fra loro. Come più volte lei ha spiegato, ciò è causato dalla noia...

Arduin. (foto **8**) *Per garantire il benessere all'interno di qualsiasi gruppo di animali è necessario che si instauri e che poi si mantenga una gerarchia. È normale quindi che, unendo animali di razze diverse, età diversa e anche specie diversa (anatre e polli), si verifichi una competizione, anche furibonda, che è però necessaria, anzi indispensabile, per il buon proseguimento dell'allevamento.*

Sì, è vero, la noia può portare a fenomeni di cannibalismo, ma non certo nei 5-6 giorni di reclusione nel pollaio, durante i quali poi gli animali sono impegnati a stabilire una gerarchia interna.

8

9

10

8-*Per garantire il benessere all'interno di qualsiasi gruppo di animali è necessario che si instauri e che poi si mantenga una gerarchia: in pratica si stabilisce una scala gerarchica che pone fine alle competizioni.* **9**-*Il permanere di fenomeni di aggressività tra galline dipende solo dalla mancanza di gerarchia all'interno del gruppo di femmine. Nella foto: galline che rispettano anche l'ordine di uscita dal pollaio.* **10**-*Raccomandiamo sempre di non introdurre a casaccio animali nuovi in gruppi consolidati di avicoli nei quali si è creata una gerarchia che garantisce l'ordine*

Lettore. Le due galline Polverara hanno sempre dimostrato aggressività nei confronti delle altre galline e ho dovuto sopprimerne una per cercare di creare un maggiore equilibrio. La sopravvissuta, però, continua a dimostrare aggressività verso tutte le altre, anche se in misura minore.

L'Olandese, acquistata come pulcinotto, dopo qualche mese è risultata essere un gallo. È bellissimo! Inizialmente non ci sono stati grandi problemi con l'altro gallo (che potremmo chiamare «il titolare»), che è di maggiore mole. Qualche problema l'ho avuto quando il pulcinotto ha iniziato a cantare e ora denuncia qualche ferita alla testa. Peraltro non è il solo in quanto anche qualche gallina gli tiene compagnia in tal senso. Due galli in un pollaio? Che fare se sono tutti e due bellissimi?

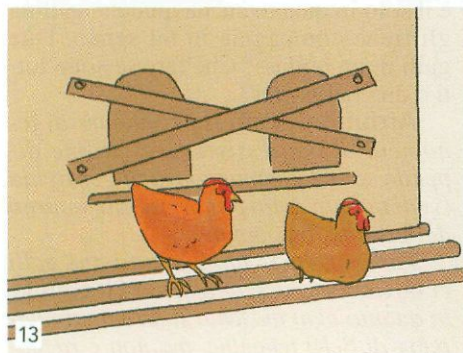
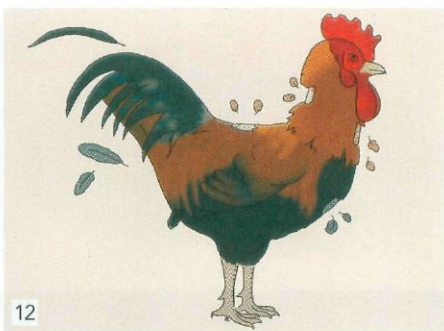
Arduin. (foto **9**) *Il permanere di fenomeni di aggressività tra galline dipende solo dalla mancanza di gerarchia (vedi quanto detto più sopra) all'interno del gruppo di femmine.*

Per mantenere la pace tra i due galli ci dovrebbero essere almeno 20 galline, in quanto ogni maschio si forma un «harem» di 8-10 femmine, ma non è raccomandabile inserire ora nuove galline nel pollaio in quanto si creerebbe il caos. Nel suo caso le conviene piuttosto, anche se a malincuore, disfarsi di uno dei galli.

Lettore. Contrariamente a quanto sempre da lei suggerito, non ho resistito alla tentazione di introdurre altri capi dopo circa due mesi (l'appetito vien mangiando); una Padovana riccia nana, una Padovana nana e una coppia di fagiani dorati. Per fortuna non ho avuto grandi problemi. Solo i fagiani sono odiati dalla paperetta che «soffia» loro, ma non se ne preoccupano.

Arduin. (foto **10**) *I problemi che in genere un neofita riesce a individuare sono creste che sanguinano, diarrea e animali... morti. Altri problemi quali angoscia, stress e paura non sono invece facili da individuare e determinano danni gravi a livello di benessere e di produzioni. Gli animali impauriti, per esempio, mangiano per ultimi, riposano poco e sono sempre stressati. Poi un giorno ci si accorge magari che si ammalano di coccidiosi o manifestano sintomi strani non riconducibili a malattie ben precise. Ecco perché raccomandiamo sempre di non introdurre a casaccio animali nuovi in gruppi di avicoli nei quali si è creata una gerarchia che garantisce l'ordine.*

LA DEPOSIZIONE

Lettore. Ho acquistato le galline in maggio. Ora (la lettera ci è arrivata nell'ottobre del 2004 - *n.d.r.*) credo siano andate in **muta**. Con un totale di sette ovaiole (le due nuove ritengo siano ancora troppo giovani per deporre) ho avuto una **produzione di uova** molto varia.

11-*È necessario, anche in un pollaio familiare, attuare una selezione nel tempo facendo riprodurre le galline migliori (quelle che non si ammalano e che depongono molte uova).* **12**-*Durante la muta le femmine sospendono la deposizione di uova e i maschi smettono di cantare e di accoppiarsi.* **13**-*Prima di introdurre un nuovo gruppo di animali nel pollaio conviene chiudere l'accesso al nido. In questo modo gli animali si abituano a utilizzare per la notte un proprio spazio sui posatoi e non il nido*

Nei momenti di massima produzione ho avuto cinque uova al giorno (per circa un mese). Dopo il primo mese di ambientamento, in tutti gli altri periodi ho avuto una produzione variabile da uno a tre uova al giorno. Perché?

Arduin. (foto **11**) *Come diceva lei all'inizio, i nostri nonni quando le galline si ammalavano o deponevano poco le destinavano alla mensa. Significa che le galline che deponevano erano quelle che si adattavano a quell'ambiente d'allevamento, non si ammalavano e producevano molto.*

Diverse possono essere le motivazioni per cui le sue galline producono poco. È comunque necessario che anche lei attui una selezione nel tempo facendo riprodurre le galline migliori: una delle virtù dei nostri nonni era la pazienza...

Lettore. Il **gallo** è in muta e non canta più; è normale o mi devo preoccupare?

Arduin. (foto **12**) *È normale: durante la muta le femmine sospendono la deposizione di uova e i maschi smettono di cantare e di accoppiarsi.*

Lettore. Con il pollaio che mi ritrovo che ha un nido meraviglioso, non dovrei avere il problema delle **uova sporche** (vedi anche il n. 11/2004 - *n.d.r.*). Invece un gallo va a dormire regolarmente nel nido e vi defeca; forse con lui ci va anche qualche gallina. Le galline pertanto depongono sullo sporco. Io pulisco tutti i giorni, ma talvolta è tardi.

Arduin. (foto **13**) *Quando tra gli animali si forma una gerarchia, ne esce un gruppo affiatato che tende a stare tutto unito; in questo caso gli animali scelgono un posto unico dove riposare e la soluzione è obbligata: sui posatoi.*

Come da lei prima affermato, tra le galline c'è ancora una certa aggressività e ciò sta a indicare che ci sono almeno due gruppi di femmine. Il gallo in questione sceglie il gruppo dominante di galline e con queste individua un posto unico dove andare a riposare: il sito deve essere separato dagli altri animali e magari in posizione dominante; ecco perché, probabilmente, il gallo e alcune galline utilizzano il nido come dormitorio.

Per il futuro le consigliamo di operare nel seguente modo: prima di introdurre un nuovo gruppo di animali nel pollaio cerchi di chiudere, con delle piccole tavole, l'accesso al nido. In questo modo gli animali sceglieranno obbligatoriamente un proprio spazio sui posatoi e vi si abitueranno; dopo una-due settimane, accertato lo stato di tranquillità all'interno del gruppo, potrà togliere le tavole che chiudono il nido rendendolo disponibile agli animali per la deposizione.

L'ALIMENTAZIONE

Lettore. Ho letto molti suggerimenti di **combinazioni di alimenti**. Molto esaustive le spiegazioni sulle percentuali dei vari componenti; ma quanto deve mangiare in grammi una gallina quotidianamente non l'ho mai trovato scritto.

Arduin. (foto **14**) *Ogni animale necessita di 120-150 grammi di mangime al giorno.*

Lettore. Ho osservato che le galline preferiscono di gran lunga il **cibo sparso sul terreno** anziché nella mangiatoia, dove oltre tutto per il «diritto di beccata» alcune devono attendere che tutte le altre si siano servite, perché anche se ci sarebbe spazio per tutte, alcune, se si avvicinano, vengono cacciate.

Arduin. (foto **15**) *Il fatto che alcune galline non fanno avvicinare altre alla mangiatoia è dovuto sempre e solo alla mancanza di gerarchia all'interno del pollaio. Quando esiste una gerarchia riconosciuta, gli animali aspettano pazienti il loro turno. In ogni caso ogni animale rimane alla mangiatoia per 3-4 beccate dato che dopo, avendo sete, è costretto a spostarsi perché l'abbeveratoio è in posizione diversa.*

Ovviamente, come da lei notato, alle galline piace razzolare e ancor di più quando gli alimenti vengono gettati sul terreno del pascolo. Non bisogna invece mai distribuire alimenti all'interno del pollaio per evitare contaminazioni del cibo da parte della lettiera, e anche che la lettiera stessa venga «devastata» dalle galline che razzolano.

Lettore. Anche le **verdure** poste nell'apposita rastrelliera sono risultate assolutamente non gradite. Sparse sul terreno vengono mangiate volentieri, ma non sempre.

Arduin. (foto **16**) *Il ruolo alimentare dei foraggi verdi, distribuiti nella rastrelliera, è esclusivamente di zavorrante e antistress; lo stesso ruolo ha l'erba del pascolo. Le galline però preferiscono sempre le granaglie all'erba e alle verdure.*

In genere, per favorire il consumo dei foraggi verdi, consigliamo questo metodo: distribuzione nel tardo pomeriggio della razione di granaglie in quantità tale che al mattino le mangiatoie siano vuote; eventualmente, sempre nel tardo pomeriggio, distribuzione delle granaglie a terra nelle vicinanze del pollaio per invogliare il rientro degli animali. Al mattino così gli animali pascolano sul prato in cerca di semi naturali o erbe, che devono essere disponibili anche nella rastrelliera.

La distibuzione delle granaglie a terra può essere utilizzata anche per indurre gli animali a esplorare aree di pascolo eventualmente trascurate; in questo caso, però, la distribuzione delle granaglie deve avvenire al mattino.

Lettore. Nelle varie ricette di miscele per avicoli che vengono fornite sul giornale, il componente di base è indicato come «**nucleo**» di cui, però, poco si spiega. Io, neofita, vado nei consorzi agrari e chiedo del «nucleo», ma nessuno lo tratta. Tutti mi hanno dato cibo preconfezionato in pellet. Lo ho sempre integrato con granoturco spezzato e altri semi e questo risulta molto gradito; ma il «nucleo»?

Arduin. (foto **17**) *Il mangime preconfezionato per galline ha un tenore proteico del 15-16% ed è idoneo per ovaiole.*

Il nucleo è un mangime con un tenore proteico maggiore (32-36 o 42%) e per questo può essere miscelato, in dosi diverse, con il mais (che in genere ha un 10% di proteine) o altri cereali raggiungendo la quota necessaria per soddisfare le esigenze proteiche delle galline che sono del 15-16%. Se si mescola un mangime per galline (16% di proteine) con mais aziendale (10% di proteine) la miscela è troppo povera e forse per questo le sue galline depongono poco.

Sul supplemento de «i Lavori», nella rubrica Allevamenti, indichiamo sempre formulazioni diverse cercando di soddisfare le diverse esigenze che possono avere i nostri lettori.

Se comunque le è impossibile reperire il nucleo, che si trova presso i più forniti punti vendita di prodotti per la zootecnia e l'allevamento, compresi molti consorzi agrari, utilizzi un mangime preconfezionato senza però mescolarlo con il mais.

14-*Ogni animale necessita di 120-150 grammi di mangime al giorno.* **15-***Mantenete le mangiatoie lontane almeno un paio di metri dall'abbeveratoio: in questo modo dopo 3-4 beccate ogni animale è costretto a spostarsi per bere e lascia la mangiatoia ad altri componenti del gruppo.* **16-***Per favorire il consumo dei foraggi verdi potete distribuire, nel tardo pomeriggio, la razione di granaglie in quantità tale che al mattino le mangiatoie saranno vuote e i polli cercheranno sul prato (o nella rastrelliera) semi naturali ed erbe.* **17-***Quanto alle miscele alimentari di nucleo e cereali, nel supplemento «i Lavori» (rubrica Allevamenti) indichiamo sempre formulazioni diverse in modo da soddisfare le varie esigenze che possono avere i nostri lettori*

COSA FARE D'INVERNO?

Lettore. Con la bella stagione non vi sono problemi, ma nel corso dell'inverno devo chiudere le galline nel pollaio, in modo che svernino all'interno (in zona la temperatura può arrivare anche a –8° C), oppure posso farle pascolare regolarmente? Durante l'inverno, tra l'altro, torno ad abitare in città e salgo in campagna due-tre volte la settimana.

Arduin. (foto **18**) *Le basse temperature non hanno mai spaventato né gli animali né gli allevatori e pertanto il pascolo può essere matenuto accessibile. L'unico problema che si ha d'inverno è l'acqua che ghiaccia negli abbeveratoi: le galline, infatti, non devono rimanere senza acqua per più di 24 ore.*

LE MALATTIE

Lettore. Un problema che credo sia irrisolvibile è quello delle **malattie**. Mi sono nati due pulcini che si sono ammalati. Ho chiesto lumi al Servizio veterinario regionale, ma non mi hanno saputo dare altro che l'indirizzo dei veterinari più vicini, avvisandomi che però non erano certi che sarebbero stati disponibili a curare polli. Così infatti è stato. Non ho trovato un veterinario disposto ad aiutarmi. Tramite conoscenti ho potuto contattare un veterinario loro amico, ma molto lontano, che gentilmente mi ha fatto avere un medicamento con il quale ho salvato un pulcino. La tetraciclina, che in alcuni casi è suggerita come medicamento per i sintomi che i pulcini denunciavano, è oramai un medicinale obsoleto. I medici non fanno ricette per i polli, le farmacie hanno difficoltà a fornire prodotti, i veterinari non si trovano...

Arduin. (foto **19**) *Quando la Redazione di Vita in Campagna mi ha proposto di curare, nel supplemento de «i Lavori», nella rubrica Allevamenti, anche la parte «interventi sanitari» sapevo cosa mi aspettava. Come dice lei, spesso i veterinari non sono interessati. A volte non sono neppure competenti e quando tentano di risolvere un problema concludono prescrivendo antibiotici, non certo ideali per un allevamento naturale. I medicinali poi non sono disponibili e quando ci sono le confezioni sono per 500 dosi o più e quindi economicamente non convenienti. Inoltre quando viene fatta la diagnosi su animali morti l'esame anatomo-patologico evidenzia solo situazioni oggettive (lesioni, parassiti, ecc.) che sono sì, a volte, la causa di morte, ma spesso condizionati da altri fattori: errori dell'allevatore, stress, paura, alimentazione irrazionale, ecc.*

E allora che fare? Seguire le indicazioni che sempre forniamo qui su queste pagine e che in breve possono essere così sintetizzate:

– scelta di razze rustiche; senz'altro, come sempre consigliamo, conviene orientarsi verso le razze locali che meglio di tutte le altre si sono adattate all'ambiente di allevamento;
– applicazione di un metodo di allevamento estensivo con ampio pascolo e concentrazione di animali corretta;
– uso razionale di alimenti di alta qualità, meglio se di produzione aziendale;
– impiego di integratori alimentari che servono a rinforzare le resistenze naturali degli animali per i quali non è prevista la prescrizione veterinaria;
– applicazione di adeguati piani vaccinali di prevenzione;
– ma soprattutto selezione e riproduzione aziendale scegliendo i soggetti più rustici che meglio si adattano alle condizioni del luogo e che comunque non si sono ammalati: mai far riprodurre un animale che si è ammalato.

18-*Anche d'inverno il pascolo può essere matenuto accessibile: l'unico problema riguarda il controllo assiduo dell'acqua che data la stagione potrebbe ghiacciare e che invece deve sempre essere disponibile.*
19-*Scegliete per l'allevamento sempre razze rustiche. La gallina della foto è la razza locale Comune italiana «Cuca»*

A cura della Redazione

La sciamatura naturale dev'essere controllata dall'apicoltore

La sciamatura naturale è il mezzo che le api adottano per diffondere la specie: in pratica avviene che la vecchia regina, assieme a diverse api operaie, abbandoni l'arnia per fondare una nuova famiglia altrove. Ma la sciamatura naturale viene valutata in modo negativo dall'apicoltore per la perdita di miele che provoca; è per questo che un apicoltore accorto ne identifica le cause e i segnali e cerca di prevenirla o di controllarla nel momento più propizio

La sciamatura è sicuramente uno dei fenomeni più appariscenti e tipici del mondo delle api ed è l'unico mezzo naturale di diffusione della specie. Infatti, con la divisione della colonia, provocata dalla partenza di una regina e di numerose operaie che la seguono, si viene a creare una nuova famiglia di api.

Il fenomeno della sciamatura è anche indice di bella stagione e di fioriture che avverranno in tempi brevi. Ma tra gli apicoltori quasi sempre la sciamatura è scoraggiata in quanto:
- incide negativamente sulla produzione di miele perché la forza della famiglia viene ridotta;
- necessita di manodopera per la cattura dello sciame (di questo aspetto parleremo in un prossimo articolo);
- può provocare una perdita di api qualora lo sciame stesso non venga recuperato.

Una apicoltura razionale non prevede pertanto la sciamatura naturale. La costituzione di nuove colonie viene attuata con la moltiplicazione controllata delle famiglie tramite la sciamatura artificiale (vedi quanto detto nel riquadro in questa pagina).

I SEGNALI CHE AVVISANO CHE L'ALVEARE SI PREPARA ALLA SCIAMATURA

La costruzione di celle reali. In un alveare, la fase di preparazione alla sciamatura inizia con la costruzione, da parte delle api operaie, di numerose celle reali (15-20 e anche più celle per colonia) dove la regina depone uova fecondate; la costruzione di celle reali avviene generalmente per un periodo di 2-4 settimane.

La «febbre sciamatoria». Alcuni giorni prima della sciamatura si assiste alla cosiddetta «febbre sciamatoria», ovvero a un cambiamento dell'attività delle api: la regina vecchia cessa l'ovideposizione e diminuisce di peso (ciò favorirà il volo al di fuori dell'alveare), le esploratrici cercano una nuova dimora e le bottinatrici perdono interesse alla raccolta di alimento e si raggruppano all'esterno dell'arnia in attesa della partenza (in gergo si dice che le api «fanno la barba»).

Le api sono più... docili. Di norma

Sciame di api posato su un albero

gli sciami escono dall'arnia durante le ore più calde delle giornate soleggiate. Alla partenza le api che sciamano riempiono la borsa melaria di miele, che dovrà servire alle prime esigenze alimentari della nuova colonia; ciò le rende docili e più lente nei movimenti. Nell'arnia restano celle reali di diversa età dalle quali sfarfallerà una regina vergine che verrà successivamente fecondata da più fuchi (cioè i maschi delle api).

IL PRIMO SCIAME È DETTO «PRIMARIO»

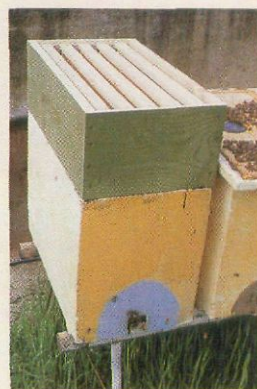
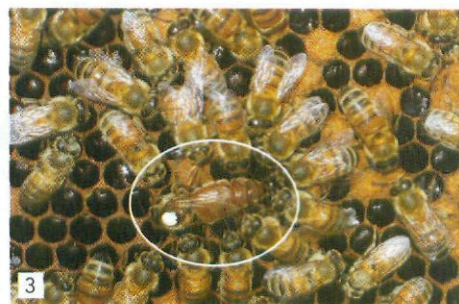
Gli sciami si dicono «primari» quando sono costituiti da un elevato numero di api operaie; in genere sono quelli che seguono la regina vecchia che abbandona l'alveare all'opercolatura (cioè la chiusura) delle prime celle reali allevate (circa otto giorni dopo la deposizione dell'uovo).

Qualora, però, la sciamatura prosegua, si hanno sciami con un numero minore di api e con una o, di rado, anche più regine vergini (sono pertanto chiamati «secondari», «terziari», ecc.).

Gli sciami primari di solito si posano nelle immediate vicinanze dell'apiario per un periodo variabile da alcune ore a un paio di giorni; quelli secondari, invece, si posizionano generalmente a un'altezza superiore, a una maggior distanza dall'apiario e le api mostrano segni di irrequietezza e difficoltà nel raggrupparsi. La cattura di questi ultimi risulta più difficile in quanto la regina e le api operaie

Come si attua la sciamatura artificiale

Abbiamo visto che la sciamatura naturale viene generalmente scoraggiata dall'apicoltore che, per ovvie ragioni di produzione, preferisce, in caso di necessità, ricorrere alla sciamatura artificiale. Con la sciamatura artificiale un apicoltore ha la possibilità di moltiplicare in modo controllato il numero di alveari posseduto; questa tecnica, inoltre, quando viene applicata per indebolire colonie forti qualche settimana prima dell'epoca di sciamatura naturale, diventa un ottimo strumento per prevenire il fenomeno.

*I metodi di produzione di sciami artificiali sono numerosi e spesso vengono adattati dagli apicoltori alle proprie esigenze. Un metodo semplice da attuare consiste nel prelevare, da alveari ben popolati, 1-2 favi con covata, api e scorte; questi vengono collocati in un'arnia che può essere anche di piccole dimensioni (molto comuni sono le **arnie in polistirolo a 6 favi**,* nella foto con melario*). Bisogna porre attenzione a non asportare la regina, mentre è possibile mescolare favi provenienti da famiglie diverse per formare sciami artificiali della forza voluta. Per evitare che la nuova colonia perda le api bottinatrici, si deve trasportarla e ubicata per una decina di giorni ad almeno tre chilometri di distanza dall'apiario di origine. Uno sciame artificiale così costituito è orfano; l'apicoltore può lasciare che le api allevino naturalmente una regina oppure, dopo un paio di giorni, può introdurre una nuova regina o una cella reale opercolata.*

1-*Quando una colonia occupa tutto lo spazio a disposizione nel nido, la posa tempestiva di un melario vuoto è indispensabile per ridurre lo stimolo a sciamare dovuto a mancanza di spazio, sovrappopolamento e forte importazione di nettare.* **2-***L'abbondante presenza di covata pronta a sfarfallare darà luogo a numerose api nutrici che produrranno pappa reale stimolando la colonia a sciamare; in questo caso, l'asportazione di uno o due favi di covata nascente è una buona tecnica di prevenzione.* **3-***Una regina giovane e in ottimo stato (nel cerchio) induce in una famiglia di api una maggiore produzione, una migliore tollerabilità alle malattie e diminuisce l'incidenza della sciamatura*

che l'accompagnano occupano malvolentieri un'arnia; la difficoltà può essere facilmente superata inserendo nell'arnia vuota, prima dell'introduzione delle api, un favo con covata disopercolata (cioè con le cellette dove si trovano le larve) che funge da attrattivo.

Questa tecnica, che meglio vedremo in un apposito articolo di prossima pubblicazione, è utile per catturare qualsiasi tipo di sciame, anche privo di regina; invece, si sconsiglia di attirare le api in un'arnia con favi di miele o con soluzione zuccherina in quanto esse, avendo la borsa melaria già piena di alimento, non sono alla ricerca di cibo.

LE CAUSE CHE PROVOCANO LA SCIAMATURA

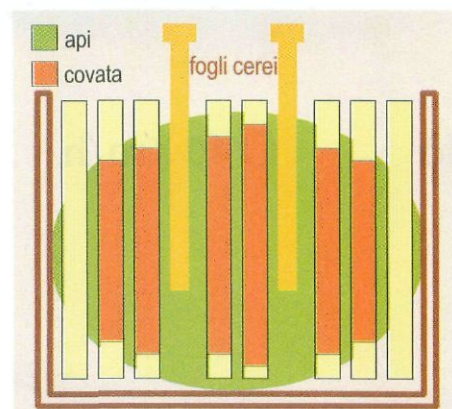
Il sovrappopolamento. La sciamatura è influenzata da diversi fattori, quasi sempre legati l'uno all'altro, e che per la maggior parte possono essere riconducibili al sovrappopolamento. A questo riguardo incidono, per esempio, la mancanza di spazio; la dimensione insufficiente della camera di covata (cioè della zona dove vengono deposte le uova); la mancanza di sfogo per le api ceraiole (cioè quelle che producono la cera e che costruiscono i favi).

L'età avanzata della regina e il maltempo. Anche l'età avanzata o la predisposizione ereditaria della regina, così come le condizioni meteorologiche stagionali (per esempio prolungati periodi di maltempo), possono incidere in modo determinante ed essere la causa scatenante che provoca la sciamatura.

LE TECNICHE PER PREVENIRE LA SCIAMATURA

Per limitare la sciamatura sono fondamentali l'esperienza e il tempismo con cui l'apicoltore opera. Si devono controllare gli alveari periodicamente (ogni 8-10 giorni) a partire da almeno tre settimane prima della normale epoca di sciamatura per verificare lo stato delle famiglie e le possibili cause scatenanti il fenomeno; agire quando le api sono già in «febbre sciamatoria» è tardi e serve a poco.

Una volta individuate le cause che possono influire sulla sciamatura, è necessario mettere in atto le dovute tecniche apistiche per prevenirla, e più precisamente:
– la posa di un melario vuoto;
– la sottrazione di uno-due favi di covata pronta a sfarfallare (utilizzabili per costituire sciami artificiali o per uniformare la forza delle famiglie);
– l'inserimento di un paio di telaini con fogli cerei a sostituire i favi asportati (ogni anno è bene cambiare almeno due favi scelti tra quelli vecchi, mal costruiti e con molte celle da fuco).

Sono tutte tecniche da attuare qualora le cause fossero legate al sovrappopolamento, alla scarsità di spazio e alla mancanza di sfogo per le api ceraiole.

Dopo l'asporto dei favi l'inserimento di fogli cerei deve essere effettuato con attenzione affinché non diventino dei... diaframmi, cioè delle divisioni inutilizzate all'interno dell'alveare. In una colonia forte, con possibilità di sciamatura e con presenza di api che lavorano la cera, tale rischio non sussiste ed essi possono essere collocati fra i favi con covata

Anche **invertire la posizione degli alveari nell'apiario** collocando una famiglia debole al posto di una forte e viceversa, affinché quest'ultima perda buona parte delle bottinatrici, può essere un'operazione molto utile.

Il **cambio della regina** è invece necessario se lo stimolo a sciamare è dovuto all'età (una regina andrebbe sostituita ogni due anni) o alla predisposizione genetica della vecchia regina.

Tutte queste operazioni risultano di indubbia utilità nel limitare la sciamatura, anche se la loro efficacia è condizionata dalla tempestività della messa in atto.

Se si intende ridurre ulteriormente l'incidenza del fenomeno è necessario eliminare ogni sette giorni, durante il periodo in cui vengono costruite, tutte le celle reali eventualmente presenti in una famiglia. Tuttavia, considerato il momento (alveari popolati, importazioni in corso) e la difficoltà di esecuzione, la metodica può risultare abbastanza complessa, soprattutto per un apicoltore poco esperto, e sicuramente onerosa per un apicoltore che deve gestire molte arnie.

Talvolta, nonostante le tecniche sopra indicate siano state correttamente eseguite, qualche sciame si invola lo stesso, a conferma che l'istinto di sopravvivenza dell'ape prevale su qualsiasi operazione di razionale conduzione dell'apiario. Un apicoltore non deve rammaricarsi di un tale evento: in fondo fare apicoltura è anche catturare uno sciame naturale; ciò rappresenta pur sempre un motivo di soddisfazione e comunque segna l'arrivo della bella stagione.

Moreno Greatti

Puntate pubblicate.
- La riunione delle famiglie di api, un mezzo per aumentare la produttività (n. 4/2005).
- La sciamatura naturale dev'essere controllata dall'apicoltore (n. 5/2005).

Prossimamente.
- Controllo della varroa, saccheggio, cattura di uno sciame.

Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la pecora Laticauda

Questa razza, allevata nell'area compresa tra le province di Benevento, Avellino e Caserta, presenta una discreta produzione di latte e frequenti parti plurigemellari

La pecora Laticauda, di origine campana, deriva da incroci realizzati per un lungo periodo di tempo tra un ovino locale, appartenente alla popolazione Appenninica, e l'ovino Berbero o Barbaresco, di origine nord-africana, con il quale ha in comune diverse caratteristiche, in particolare la coda voluminosa ed espansa nel primo tratto che ha dato il nome alla razza.

LA CONSISTENZA

L'area di allevamento di questa razza comprende le province di Benevento, Avellino e Caserta, sebbene alcuni nuclei siano presenti anche nelle province di Cosenza, Matera, Catanzaro e Campobasso.

Dai dati forniti dalle Associazioni provinciali allevatori, nel passato risultavano in allevamento quasi 8.000 capi, oggi in forte riduzione.

LE CARATTERISTICHE

La Laticauda è un ovino di grossa taglia. Ha una testa pesante con profilo montonino e orecchie grandi portate lateralmente in basso. Le corna, normalmente presenti nel maschio, sono triangolari, riavvolte a spirale e di lato. Gli arti sono alti ma robusti, con unghielli scuri. Nella femmina le mammelle sono ampie, ben attaccate, con pelle fine e capezzoli divaricati.

Il vello è bianco e ricopre tutto il corpo a eccezione della regione sterno-addominale, del muso e della metà inferiore degli arti, a volte anche del collo e della regione della spalla. Possono essere presenti pigmentazioni, più o meno intense, color ruggine e nere, in particolare alle orecchie e alle guance, raramente sul vello.

La Laticauda (nella foto gruppo di femmine) è un ovino di grossa taglia con peso vivo degli arieti di 90-100 kg e delle pecore di 60-70 kg; l'altezza al garrese (vedi freccia) nell'ariete è di 82 cm, nella pecora adulta di 73 cm

Le attitudini. La Laticauda è una razza a duplice attitudine: carne e latte. Ha una buona fecondità, con una percentuale di gemellarità non inferiore al 75%. Sono frequenti, nelle pluripare, i parti trigemini e non rari quelli quadrigemini.

La produzione di latte di una pecora selezionata può raggiungere 1,5-2 litri al giorno. La composizione del latte è caratterizzata da un tenore in grasso del 7-13%, di proteine del 5,5-8,5% e di sostanza secca del 20-25%.

Un prodotto pregevole del processo di caseificazione del latte è il pecorino di Laticauda Sannita, commercializzato, fresco o stagionato, in forme di varie dimensioni e di colore giallo arancio. La stagionatura avviene unicamente in piccole cestelle di giunco chiamate canestre.

Nel 2004 è stata inoltrata al Ministero delle politiche agricole e forestali la richiesta per la registrazione della Dop (Denominazione di origine protetta) per il «Pecorino di Laticauda Sannita».

L'allevamento. I greggi di Laticauda sono in genere costituiti da poche decine di capi, sovente misti a capi di altre razze, quali la Comisana e la Delle Langhe, a eccezione di alcune realtà dove si riscontra un allevamento semi-intensivo.

Dalla primavera all'autunno l'alimentazione è rappresentata dal pascolo aziendale e integrata con mangime; in inverno da fieno e miscela aziendale.

COSA FARE PER SALVARLA

Il primo passo per la salvaguardia della razza è aumentare il numero di capi in allevamento (si vedano gli indirizzi segnalati nel riquadro qui a fianco).

Francesca Ciotola, Vincenzo Peretti
dell'Associazione Rare

I contributi per l'allevamento

Nonostante il grande interesse dimostrato dagli Enti pubblici e privati nel passato, la pecora Laticauda non rientra in alcun tipo di contributo nel Piano di sviluppo rurale della Regione Campania 2000-2006.

Indirizzi per l'acquisto di esemplari

Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:
– Azienda agricola Quercete - Loc.tà Quercete - 81010 San Potito Sannitico (Caserta) - Tel. 0823 913881 - Fax 0823 785924.
– Vincenzo Peretti - Rare - Via Delpino, 1 - 80137 Napoli - Tel. 081 4421934 - Fax 081 292981.

Puntate pubblicate.
- Pony di Esperia (n. 7-8/2004), capra Napoletana (n. 9/2004), bovina Modenese (n. 10/2004), pecora Brigasca (n. 11/2004), capra di Roccaverano (n. 12/2004), cavallo Salernitano (n. 1/2005), bovino Pontremolese (n. 2/2005), pecora di Corteno (n. 3/2005), capra Sempione (n. 4/2005), pecora Laticauda (n. 5/2005).

Prossimamente.
- Bovino Agerolese, pecora Saltasassi, cavallo Napoletano, pecora Garessina, bovina Reggiana, pecora di Corniglio.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 6-4-2005

Risposte ai lettori

LA PECORA MASSESE È UNA BUONA PRODUTTRICE DI LATTE E AGNELLI

Vorrei delle informazioni sulle principali caratteristiche della pecora Massese. In particolare vorrei sapere se è vero che è produttiva e ha un elevato grado di fecondità.

Loretta Martini
Livorno

Sì, la razza Massese ha le buone caratteristiche indicate dalla lettrice.

Questa razza ha la sua origine nella Valle del Forno, in provincia di Massa Carrara, da cui si è diffusa largamente in altre province toscane (Lucca, Pisa, Pistoia, Livorno e Grosseto) e nelle regioni Emilia-Romagna e Liguria. La sua area di allevamento è in ulteriore espansione e, di conseguenza, la tendenza è verso un incremento della sua consistenza numerica, grazie al favore che incontra per la sua produttività dovuta a una buona attitudine lattifera (oltre 150 kg di latte per lattazione) accompagnata da una soddisfacente produzione di carne che si realizza sia con un'elevata fecondità che con una buona percentuale di parti gemellari, sia ancora per l'accrescimento degli agnelli e per il rapido susseguirsi dei parti (3 parti in 2 anni), il che si traduce in una produzione lorda vendibile per fattrice e per un anno di tutto rispetto.

La pecora Massese è di media taglia raggiungendo i maschi adulti il peso di 70-75 kg e le femmine 45-50 kg. Il vello è di colore grigio piombo o marrone, con la parte terminale dei bioccoli meno scura nelle femmine e quasi nera nei maschi. La pelle è nera e così pure le aperture naturali. La testa ha un marcato profilo camuso, ed è provvista di corna nere sviluppate nei maschi, esili e leggere nelle femmine.

L'allevamento è praticato tanto in piccoli greggi stanziali, secondo la forma diffusa nel passato per questa razza, quanto in medi e grandi greggi, tenuti con sistema semibrado e, in alcuni casi, transumanti. Ma anche questi ultimi tendono a stabilizzarsi, specie quelli di maggiore consistenza.

Si sta delineando nell'allevamento la tendenza a un insediamento stabile e l'evoluzione verso la stabulazione permanente, il che determina il miglioramento delle condizioni alimentari dei greggi, la penetrazione delle innovazioni tecnologiche e, di conseguenza, un incremento della produttività e la trasformazione della figura del pastore che va assumendo quella dell'allevatore-agricoltore e del trasformatore del latte. Tale evoluzione ha come logica conseguenza una pressante richiesta di assistenza tecnica e sanitaria.

Per ulteriori informazioni sulla razza e per conoscere l'indirizzo di allevatori ci si può rivolgere all'Associazione provinciale allevatori di Massa e Carrara (tel. 0187 421951). *(Manuela Cozzi)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-4-2005

DOVE È POSSIBILE ACQUISTARE PECORE DELLE LANGHE E FRABOSANA?

Gradirei avere notizie su una razza di ovini piemontesi (forse della razza Delle Langhe) i cui maschi hanno delle splendide corna. Potete fornirmi gli indirizzi di allevatori per un eventuale acquisto di pecore e agnelloni?

Gianni Nepote
Ceres (Torino)

La razza ovina piemontese alla quale si riferisce il lettore non è di sicuro la Delle Langhe (chiamata anche Langhetta) visto che la razza è caratterizzata dall'assenza di corna.

Potrebbe invece trattarsi della razza Frabosana, diffusa nel Cuneese, provvista di vistose corna.

Per ottenere indirizzi di allevatori presso cui acquistare questa e altre razze ovine il lettore può rivolgersi all'Associazione provinciale allevatori di Cuneo (Tel. 0171 410800). *(Joséphine Errante)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-4-2005

DOVE ACQUISTARE RETI ANTI-FAINA PER POLLAI

Nel n. 2/2005, a pag. 50, ho letto dell'esistenza di una rete anti-faina per la recinzione dei pollai. Desidererei sapere dove potrei acquistarla, possibilmente nella zona della provincia di Siena, o come contattare la ditta che la produce.

Annamaria Rossi
Roma

Le reti «anti-faina» sono reperibili presso le più fornite rivendite di prodotti per la zootecnia e i consorzi agrari, oltre che nei migliori negozi di ferramenta.

Particolare della rete «anti-faina»

Ricordiamo che queste reti, caratterizzate da una maglia particolarmente fitta (mm 15x70) e resistente, vengono collocate, oltre che lungo le recinzioni, anche alle finestre dei ricoveri per evitare l'ingresso dei mustelidi (faine, donnole, ecc.) durante la notte. *(Maurizio Arduin)*

L'INCROCIO TRA RAZZE DIVERSE DI TACCHINO DÀ ORIGINE AD ANIMALI MOLTO RESISTENTI

È possibile accoppiare tacchini di razza Ermellinato di Rovigo con tacchini comuni e ottenere prole feconda?

Carlo Del Fabro
Arco (Trento)

Maschio di pecora Massese

Razze ovine piemontesi: **1**-*Delle Langhe o Langhetta.* **2**-*Frabosana*

L'incrocio tra tacchini Ermellinati di Rovigo **(1)** *e comuni* **(2)** *dà origine a soggetti molto rustici*

Tutti i tacchini domestici appartengono alla stessa specie *(Meleagris gallopavo)* e quindi i loro incroci sono fecondi e danno prole feconda.

L'accoppiamento tra animali di razze diverse, come nel caso di Ermellinato di Rovigo e tacchino comune, fornisce inoltre una prole molto rustica con caratteristiche produttive eccellenti.

In conclusione l'accoppiamento tra soggetti della stessa razza è necessario per chi vuole mantenere o migliorare la razza stessa. Se invece lo scopo dell'allevamento è quello di produrre animali molto resistenti, l'incrocio è sicuramente la pratica più consigliata. *(Maurizio Arduin)*

COME PARTECIPARE ALLE MOSTRE ORNITOLOGICHE

Allevo canarini per pura passione, ma vorrei iniziare a partecipare alle principali mostre ornitologiche con i miei soggetti. Come devo fare?

Giuseppe Zanetti
Osimo (Ancona)

Per partecipare alle mostre ornitologiche con soggetti del proprio allevamento occorre associarsi alla Foi, Federazione ornicoltori italiani, che raggruppa gli appassionati ornicoltori e gli allevatori di uccelli d'Italia e che organizza, tramite le proprie associazioni territoriali, mostre ed esposizioni in tutto il nostro Paese.

L'indirizzo è il seguente: Foi - Via Conciliazione 45/a - 29100 Piacenza - Tel. 0523 593403 -Fax 0523 571613. *(Redazione)*

A voi delle colline consigliamo il classico sovescio con leguminose

Nei terreni collinari, generalmente poveri, consigliamo il sovescio di leguminose perché arricchisce il terreno oltre che di sostanza organica anche di azoto a differenza delle depauperanti graminacee

Nello scorso numero di aprile, a pag. 59, abbiamo pubblicato l'articolo «Il sovescio estivo delle specie più adatte nell'ambiente della pianura padana» a firma del nostro collaboratore, agronomo Luca Conte.

La pratica del sovescio – forma di concimazione organica realizzata incorporando al terreno la massa vegetale di una coltura ordinariamente foraggera – è scesa dunque dalle povere colline d'Italia alla fertile pianura padana?

Pare di sì, mentre attendiamo di conoscere i risultati dell'incontro del 28 aprile 2005 preannunciato nell'articolo suddetto. Pare di sì, perchè probabilmente il terreno della pianura padana ha perduto in questi ultimi decenni parte della sua fertilità con la chiusura di molte stalle (e quindi con la minore disponibilità di letame bovino, che resta pur sempre il migliore concime organico in assoluto) e con le altissime produzioni cerealicole ad ettaro (con conseguente depauperazione fisica, chimica e microbiologica del terreno).

Apparato radicale di una leguminosa. Sono visibili ad occhio nudo i tubercoli ove sono inseriti i microrganismi che procurano ad essa l'azoto dall'atmosfera

E dunque, ben vengano prove sperimentali ed operative su questa pratica che in passato non si aveva occasione di vedere nella pianura padana.

Ma (ed ora vengono i «ma») cosa deve dire *Vita in Campagna* ai suoi lettori e all'agricoltura che essi esercitano «amatorialmente» in zone più spesso di collina, di quelle colline belle e povere che coprono i tre quarti del territorio italiano?

Ad essi dobbiamo consigliare, con tutta chiarezza, senza timore di sbagliare, di realizzare il sovescio con leguminose, non con altre colture foraggere.

Le leguminose infatti possono venire seminate con successo anche in terreni poveri – ai quali, come ripetiamo, ci riferiamo in queste righe – con la sicurezza di ottenere una buona massa vegetale. Perché, come abbiamo posto in rilievo tante volte in queste pagine, le leguminose non richiedono concimazione azotata perché l'azoto se lo prendono dal cielo per cederlo poi alla coltura successiva a differenza delle graminacee depauperanti.

I nostri terreni collinari sono molto spesso i nostri compagni di viaggio che non vanno sfruttati ma aiutati.

Dobbiamo stabilire ora quali leguminose sono più consigliabili per il vostro caso particolare consigliandoci sul posto con altri agricoltori, tecnici della vostra zona e rivenditori locali di vostra fiducia.

Alberto Rizzotti

Le leguminose consigliate per il sovescio: **1**-*veccia;* **2**-*lupino;* **3**-*fava;* **4**-*pisello odoroso;* **5**-*trifoglio incarnato;* **6**-*trifoglio pratense. Anche nei terreni più poveri le leguminose, a differenza delle graminacee, offrono un buon sviluppo vegetativo senza il ricorso a concimi azotati*

Con il sopratitolo fisso «A voi delle colline», Alberto Rizzotti scrisse dal 1933 in poi sulla stampa nazionale agricola di quei tempi (Giornale d'Italia Agricolo, Giornale di Agricoltura) una serie di articoli sul sovescio nei terreni poveri collinari e quindi la tesi di laurea sostenuta a Bologna nel 1936 con il prof. Todaro.
Si può dire che i principi ispiratori e realizzatori del sovescio sono rimasti pressoché inalterati e qui l'autore ne fa oggetto di una breve messa a punto anche in riferimento all'articolo «Il sovescio in sostituzione del letame» pubblicato sul n. 9/1992 di *Vita in Campagna*, pagine 47-50.

Le più note piante spontanee di stagione: l'amaranto (Amaranthus retroflexus)

Questa specie, diffusa in tutta Italia, appare con i primi caldi e la si può raccogliere allo stadio di giovane pianta come specie da verdura cruda (utilizzando le foglioline più tenere), ma anche cotta. Dall'estate a tutto l'autunno dalle sue inconfondibili spighe si raccolgono i preziosissimi semi

L'amaranto retroflesso *(Amaranthus retroflexus)* è una pianta annuale che cresce nei suoli lavorati. Quindi lo si trova come infestante tra le più comuni colture dell'orto e del frutteto, se quest'ultimo non è inerbito permanentemente. Appare con i primi caldi nella tarda primavera, generalmente da aprile a maggio a seconda delle zone. Cresce e fiorisce tutta l'estate in tutto il nostro territorio. Alla fioritura presenta le tipiche e inconfondibili spighe. Dall'estate a tutto l'autunno, da queste spighe si possono raccogliere i numerosissimi e piccolissimi semi neri.

Tra le specie selvatiche di amaranto che crescono in Italia, la più diffusa è l'amaranto retroflesso. Si riconosce facilmente fin dallo stadio di giovane piantina **(A)** *e nelle fasi di crescita successiva* **(B)**. *Anche le piante cresciute, caratterizzate da un portamento tipicamente eretto* **(C)**, *sono facilmente individuabili; così come le caratteristiche spighe* **(D)** *che, nel corso dell'estate, portano i preziosissimi semi*

LE PARTI CHE SI RACCOLGONO E L'USO

Le foglie e i fusti. Appena raggiunta una dimensione sufficiente perché ne valga la pena, l'amaranto può essere utilmente raccolto come pianta intera. Se ne può allora scartare giusto la radice per evitare di doverla pulire con attenzione. Il resto della pianta può essere consumato interamente, cotto, o le singole foglioline possono essere utilizzate per un'insalata, anche se non sono sempre gradite ai palati più delicati, specialmente se servite da sole.

L'uso della pianta intera può continuare fino a quando le piantine raggiungono un'altezza di 15-20 cm, ma prima che appaia la spiga; questo se la fertilità del terreno è sufficiente e non ci sono stati periodi di siccità, altrimenti il fusto si indurisce prematuramente e diviene fibroso anche prima della comparsa della spiga.

Un uso simpatico, in questo stadio, cioè prima della comparsa della spiga, è proprio quello del fusticino che può essere cotto separatamente dalle foglie e preparato come gli asparagi. Quando il fusto si è fatto troppo fibroso, si può impiegare ancora, cotta, la sommità della pianta, scartando il fusto, sempre che la spiga non sia ancora comparsa.

Alla comparsa del primo accenno di spiga, anche la sommità del fusto si fa dura e allora si utilizzano solo le singole foglie, cotte, magari eliminando quelle più vecchie che, oltre che essere fibrose, possono aver accumulato una certa quantità di ossalati (sali nocivi se mangiati in quantità elevata).

Alcuni cenni di storia e folklore

Quando nell'aprile del 1519 Hernán Cortez sbarcò a Veracruz (Messico) con le sue 11 navi spagnole, trovò larghe distese di amaranto che la grande civiltà azteca coltivava insieme a mais e altre specie. A differenza di altri cibi, però, all'amaranto gli Aztechi riservavano un ruolo fondamentale di cibo spirituale. I semi, infatti, venivano impiegati, oltre che come cereale nella dieta quotidiana, come cibo celebrativo in ricorrenze religiose particolari. Fu proprio questo ruolo spirituale dell'amaranto, fondamentale per gli Aztechi, che indusse Cortez, intento a distruggere ed eradicare la cultura del popolo invaso, a ordinare la distruzione dei campi di amaranto e la punizione con la morte per chiunque lo coltivasse. Ma l'amaranto sopravvisse e tuttora in Messico e in altri Paesi si coltiva e si mangia, anche se il suo uso è estremamente ridotto.

In Africa e Asia, più che come cereale, l'amaranto si coltiva e si consuma come ortaggio estivo al posto degli spinaci. Combinando i due usi di ortaggio e di cereale, l'amaranto è conosciuto e coltivato in cinque continenti e nutre miliardi di persone.

In Italia l'utilizzo alimentare di questa specie è praticamente sconosciuto e si coltivano solo varietà ornamentali. È forse ora, quindi, di scoprire l'uso alimentare dell'amaranto anche nel nostro Paese. Oggi l'amaranto, nelle sua varie specie coltivate, sia da seme che da foglia, viene studiato per l'alto potenziale produttivo che lo rende una promettente nuova (e al tempo stesso antica) coltura.

Un uso diverso delle foglie è quello di seccarle ponendole all'ombra in un posto ben ventilato, in strato molto sottile. Quando sono ben secche, si può stritolarle a pezzettini (o pezzettoni, a seconda dei gusti) e riporle in un barattolo ben chiuso per evitare che si inumidiscano durante la conservazione. Durante l'inverno, qualche cucchiaiata di questi pezzetti può essere aggiunta a minestre, zuppe o passati di verdura, magari insieme ad altre verdure essiccate nello stesso modo.

I semi. Quando la pianta invecchia ulteriormente non resta che aspettare che i piccoli e lucenti semi maturino: quando un pezzetto di spiga, stropicciato tra le mani, lascia cadere facilmente i semi oramai neri (dapprima sono giallastri), si possono raccogliere le spighe. Si lasciano seccare al sole o anche all'ombra purché in un posto ventilato, sopra della carta o plastica o in sacchetti di carta. Quando sono secche, si stritolano tra le mani, indossando dei guanti per proteggersi dalle brattee un po' pungenti che avvolgono i semi, lasciando cadere semi e brattee in un contenitore. Volendo i semi possono essere poi separati dalle brattee con l'ausilio di un piccolo ventilatore. In ogni caso le brattee che rimangono con i semi sono anch'esse commestibili e nutrienti e con la cottura tendono a disfarsi e scomparire alla vista.

In alternativa all'essiccazione delle spighe su carta o plastica, si possono separare i semi dalle spighe appena raccolte (essiccate solo in campo) e passarli al forno per essiccarli prima di porli in buste di carta per la conservazione.

I semi possono essere impiegati interi, dopo cottura di almeno 30 minuti (altrimenti restano troppo duri) in poca acqua, come si fa, per esempio, con il farro (si possono cuocere insieme). Si possono poi aggiungere ad altri cereali, a legumi oppure a sughi, salse o semplicemente cospargerli a scopo decorativo sopra qualunque piatto.

Nei dolci i semi di amaranto si possono utilizzare come si fa con quelli di papavero, cioè miscelati all'impasto prima di infornare, per ottenere un effetto decorativo (puntini neri che risaltano nella pasta colorata dei dolci), ricordando sempre di cuocerli anticipatamente come sopra descritto.

I popoli che utilizzavano l'amaranto come cereale avevano l'usanza di consumare i semi soffiati, a mo' di pop-corn. I semi soffiati sono più facilmente utilizzabili, masticabili e digeribili. Questa operazione veniva (e viene) eseguita con speciali attrezzature costruite appositamente per soffiare l'amaranto. Ma al nostro scopo sarà sufficiente una padella antiaderente ben unta di olio e portata alla giusta temperatura.

I semi dell'amaranto si possono macinare per estrarne la farina con un semplice macinino domestico

I semi dell'amaranto selvatico, però, scoppiano con difficoltà rispetto a quelli delle specie coltivate, per cui l'uso migliore è quello del seme macinato. Anche con la macinazione a farina, così come con la soffiatura, le proprietà nutritive dell'amaranto vengono sfruttate al meglio. La farina si può ottenere impiegando un macinino da caffè, elettrico o manuale, o altro apparato. Tostando i semi prima della macinazione, si facilita il processo e si migliora il gusto. È sufficiente rosolarli in una padella asciutta, tenendoli sempre in movimento e facendo attenzione a non farli bruciacchiare. Conviene macinare piccole quantità di farina alla volta e utilizzarla fresca in quanto, come tutte le farine ricche di qualcos'altro oltre all'amido (in questo caso proteine), non si conserva indefinitamente come le farine bianche.

L'IMPIEGO IN CUCINA

L'amaranto **(foglie e fusti)** va cotto per pochissimi minuti. Alcuni testi riportano tempi di cottura di 5 o 10 minuti. Ma il sistema migliore è di assaggiarlo ogni minuto o due e toglierlo appena raggiunta la tenerezza desiderata. A volte, con le piantine più piccole e tenere, bastano un minuto o due. Se avete fatto l'errore di includere parti troppo fibrose, la cottura non aiuterà ad ammorbidirle: passatelo col passaverdure per farne una minestra.

L'amaranto così cotto può essere consumato come gli spinaci che può sostituire in qualunque ricetta. Va però precisato che ogni verdura ha un suo gusto e non ci si deve aspettare che il gusto sia quello degli spinaci. L'amaranto, infatti, manca di acidità e ha un sapore piuttosto neutro che ne fa un ortaggio particolarmente adatto da riempimento per sformati, lasagne e altri piatti. Se mangiato da solo, si sposa bene con olio, sale e limone (o aceto), o ripassato in padella con o senza aglio, pancetta, uova o formaggio grattugiato. Secondo alcuni si sposa bene con latte e lat-

Attenzione!

*L'**amaranto** è in grado di assorbire e accumulare nelle foglie grandi quantità di nitrati che possono risultare tossici. Evitate di raccogliere foglie e germogli da piante cresciute in terreni concimati abbondantemente con azoto o da piante cresciute in prossimità del (o addirittura sul) cumulo del letame. I semi, invece, non accumulano nitrati e possono essere raccolti comunque. Le giovani piantine di amaranto, prima della fioritura, possono essere facilmente confuse dall'occhio inesperto con altre specie, non sempre commestibili. In particolare l'Amaranthus retroflexus può essere confuso con il Solanum nigrum (erba morella o altri nomi comuni) che è ritenuto tossico (anche se ne esistono forme coltivate commestibili, specialmente in Africa). L'erba morella, però, non ha toni rossastri né sulla radice né sulle foglie che sono di un verde più scuro e diverso da quello dell'amaranto (vedi foto). Osservate le piante dopo la fioritura per imparare a distinguerle. Una volta «fatto l'occhio» vi sarà impossibile confonderle anche allo stadio giovanile. Non raccogliete mai per uso commestibile piante cresciute in campi coltivati dove non conoscete i trattamenti chimici eseguiti dall'agricoltore. Anche se le piante sembrano integre all'apparenza, potrebbero contenere (ed è probabile che contengano, visto l'elevato impiego di queste sostanze in agricoltura) residui di prodotti chimici. L'amaranto spontaneo, se introdotto in una zona dove non era presente, diventa facilmente invadente. Se si tratta del vostro orto, però, ben venga l'amaranto come infestante: tutto lavoro in meno per coltivare un'ottima verdura!*

L'erba morella **(1)**, simile all'amaranto **(1-2)**, non presenta i toni rossastri che ha l'amaranto su radice **(2)** e pagina inferiore delle foglie **(3)**

ticini che migliorerebbero il gusto, specialmente delle foglie meno giovani.

I **semi** di amaranto, cotti in acqua bollente per 30 minuti o fino a che siano sufficientemente morbidi, possono essere consumati tal quali da soli o insieme ad altri cereali per colazione, magari con aggiunta di miele e latte e, volendo, di uva passa poco prima del termine della cottura. I semi possono anche essere germinati, come si fa con la soia o altri semi, e consumati in insalate, panini e varie pietanze.

La **farina** si può usare allo stesso modo dei semi come cereale del mattino. Per altri usi, si può impiegarla miscelata a quella di grano, in ragione di non più del 50% del totale per ricette che prevedono la lievitazione (pane, dolci) o in ragione finanche del 100% di farina di amaranto in ricette che non prevedono la lievitazione (cereali del mattino, pancake). Anche per la farina, quindi, non ci sarebbe motivo di riportare ricette particolari. Descriviamo comunque più avanti qualche ricetta per l'amaranto da verdura e per la farina dei semi.

LA CONSERVAZIONE

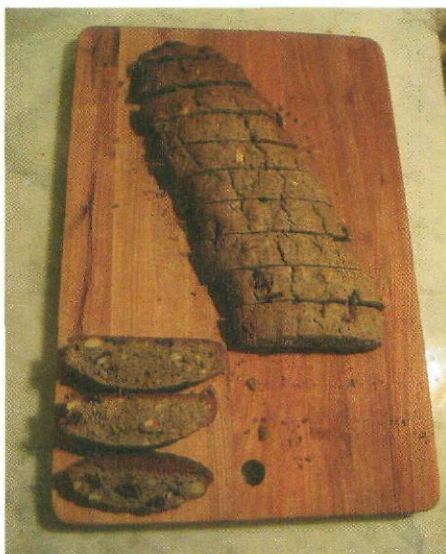
Abbiamo visto che le foglie essiccate possono essere conservate, intere o a pezzettini, in un barattolo ben chiuso.

Anche i semi essiccati all'aria (con la spiga) o in forno (se raccolti freschi), possono essere conservati in buste di carta, mentre la farina va preferibilmente consumata in tempi più brevi.

LE PROPRIETÀ NUTRITIVE E MEDICINALI

La verdura di amaranto è ricca di vitamina A e C e di minerali quali calcio, ferro e altri. Dopo il prezzemolo, di cui però si consumano piccole quantità, l'amaranto ha il contenuto in ferro più alto di tutti gli altri ortaggi. Le foglie di amaranto, inoltre, a parità di peso fresco, hanno un contenuto proteico circa doppio di quello degli altri ortaggi, grazie al loro maggiore contenuto in sostanza secca.

I semi e la farina sono molto nutrienti. Per questo l'amaranto era una coltura fondamentale per la sopravvivenza di alcune popolazioni praticamente vegetariane del Centro America che riuscivano a sostenere un'alta densità di popolazione proprio grazie al potere nutritivo dei suoi semi. In particolare il seme di amaranto è ricco di vitamina E e B e contiene oltre il 15% di proteine. Non solo, ma queste sono di alta qualità, cioè con un assortimento di aminoacidi particolarmente adatto alla dieta umana.

Da ultimo va sottolineato che l'amaranto non contiene glutine e si presta molto bene come surrogato della farina di grano per i celiaci (persone allergiche al glutine).

Biscotti di amaranto ricavati dal filoncino subito dopo la cottura (vedi testo)

L'amaranto non è particolarmente noto come pianta medicinale, ma è considerato una pianta astringente (è indicato in caso di diarrea).

LE RICETTE

Muffins di amaranto. Ingredienti: 100 g di farina di amaranto, 125 g di farina di grano, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico abbondante di sale, 3 cucchiai di miele, 2 uova (separando i rossi dagli albumi), 1 bicchiere di latte, 50 g di burro.

Combinate farine, lievito e sale. Aggiungete due rossi d'uovo, miele, latte e burro. Mescolate fino a ottenere un impasto umido. Montate a neve gli albumi e aggiungeteli con delicatezza all'impasto. Ponete negli stampi da muffins ben unti e infornate subito a 190° C per circa 20 minuti.

Biscotti di amaranto. Ingredienti: 250 g di burro, 150 g di zucchero, 4 uova, 1 buccia di limone (oppure arancio) grattugiata, 3 cucchiai di liquore a scelta, 2 cucchiai di cannella, 150 g di frutta secca mista (mandorle, nocciole, noci o altro) tostata e tritata, 50 g di uvetta o altra frutta essiccata a pezzetti, 200 g di farina di amaranto, 300 g di farina di grano (qualunque tipo), 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito per dolci.

Impastate il burro (a temperatura ambiente) con lo zucchero. Aggiungete le uova e miscelate. Aggiungete la buccia di limone grattugiata, liquore, cannella e miscelate il tutto. Poi aggiungete la frutta secca tostata e tritata e l'uvetta e miscelate di nuovo. In un altro contenitore unite le farine, il sale, il lievito. Poi unite questa miscela all'impasto precedente e amalgamate il tutto. L'impasto finale deve risultare solido abbastanza da consentire la formazione di quattro stretti filoncini che vanno stesi sopra una teglia. Se l'impasto fosse troppo liquido, aggiungete farina.

Infornate i filoncini a 170° C per circa 25 minuti fino a che la pasta diviene dorata e rafferma abbastanza da poterla tagliare. Fate allora raffreddare per 5 minuti e tagliate i filoncini trasversalmente, con un coltello da pane affilato, per formare i caratteristici biscotti. Rimetteteli in forno, poggiati di fianco, alla stessa temperatura, per circa 10 minuti. Poi girateli dall'altro lato e lasciateli per altri 10 minuti.

Zuppa di amaranto al curry. Ingredienti: 1 cipolla, 1 cucchiaino di curry, 2-3 tazze di brodo di pollo o vegetale, 2 patate tagliate a cubetti, 1 pugno di verdura di amaranto cotta, 1 bicchiere di latte e/o vino, sale a gusto.

Soffriggete la cipolla aggiungendovi il curry. Aggiungete il brodo e i cubetti di patate e cuocete. Versate il tutto nel frullatore aggiungendo la verdura di amaranto e frullate. Aggiungete latte e riscaldate di nuovo quanto basta per servire caldo. Aggiustate di sale se necessario.

Adolfo Rosati

Puntate pubblicate.
• Stellaria (n. 1/2005), favagello (n. 2/2005), olmo campestre (n. 3/2005), robinia (n. 4/2005), amaranto (n. 5/2005).
Prossimamente. • Chenopodio, portulaca, galinsoga, diplotaxis, sonchus, bardana.

Le curiosità

Il termine «amaranto» deriva dal greco e significa «che non appassisce». Infatti l'infiorescenza dell'amaranto non appassisce quando la pianta è recisa e si presta bene a composizioni floreali secche.
L'amaranto possiede un apparato fotosintetico particolarmente efficiente che gli permette di crescere più rapidamente ed efficientemente di altre specie in condizioni di alta temperatura e luminosità. Questa caratteristica, insieme ad altre, permette lo sviluppo di grandi masse vegetali in tempi brevi, mostrando ancora una volta l'alto potenziale dell'amaranto come nuova coltura. Si pensi che una pianta di amaranto produce da 50 mila a 800 mila semi!
Secondo alcuni studi, l'amaranto è una pianta utile nell'orto in quanto riesce a prelevare in profondità molti elementi nutritivi che poi vengono restituiti in superficie interrando i residui della pianta.

Risposte ai lettori

SE CI SONO PAPAVERI E FIORDALISI, QUEL CAMPO DI GRANO È BIOLOGICO?

Parlando di agricoltura biologica, un mio amico sostiene che **1**-*quando un campo di grano ha dei papaveri non è detto che sia biologico,* **2**-*mentre se ha solo fiordalisi certamente lo è. Io sostengo che* **3**-*dove ci sono papaveri e fiordalisi, quel campo non è stato trattato, perciò è da considerarsi biologico.*

Mi piacerebbe sapere se **4**-*c'è la possibilità di distinguere a prima vista un campo di grano trattato da uno non trattato con diserbanti.*

Attilia Cini
Porto Recanati (Macerata)

Il quesito non ha una risposta univoca; verrebbe da dire «...dipende!». Ma scendiamo nei dettagli e rispondiamo punto per punto:

1-*quando un campo di grano ha dei papaveri non è detto che sia biologico...*

Vero.

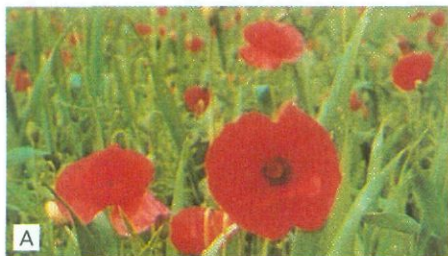
2-*mentre se ha solo fiordalisi certamente lo è.*

Falso.

3-*dove ci sono papaveri e fiordalisi, quel campo non è stato trattato, perciò è da considerarsi biologico.*

Molto probabile, ma non ne abbiamo la certezza assoluta.

4-*c'è la possibilità di distinguere a prima vista un campo di grano trattato da uno non trattato con diserbanti?*

È assai probabile che quel campo in cui le infestanti sono assenti sia stato diserbato e quindi non sia biologico. Negli altri casi è difficile stabilirlo a prima vista. *(Luca Conte)*

La presenza di papaveri **(A)** *e fiordalisi* **(B)** *in un campo coltivato non è sicuro indice che si tratta di una coltivazione biologica. Al contrario, l'assenza di infestanti denota che quasi sicuramente la coltura è stata diserbata e quindi non è biologica*

LE STOPPIE VANNO SOVESCIATE, NON BRUCIATE

Ho letto su un vecchio numero di Vita in Campagna *che per motivi anche di fertilizzazione dei terreni (specialmente di quelli argillosi) è preferibile che le stoppie non vengano bruciate ma sovesciate. Vorrei qualche spiegazione in merito.*

Vincenzo Labriola
Tursi (Matera)

Le stoppie (cioè i residui di una coltura erbacea rimasti dopo il taglio o la mietitura) vanno sovesciate affinché parte della sostanza interrata venga trasformata dagli organismi terricoli in humus, la più importante componente del terreno che lega fra loro le altre particelle, trattiene acqua ed elementi nutritivi, conferisce sofficità al suolo limitando la formazione di crosta superficiale e crepe nel terreno.

Le stoppie, ovvero i residui di una coltura erbacea rimasti dopo la mietitura, vanno sovesciate per contribuire ad aumentare la fertilità del terreno

Ogni anno una frazione di humus viene demolita dai microbi terricoli con relativa liberazione a favore del terreno di principi nutritivi per le piante. Per esempio un terreno col 30% di argilla e con il 3% di humus (nelle analisi sotto la dicitura «sostanza organica») libera ogni anno circa 90 kg di azoto per ettaro.

Il sovescio delle stoppie, comunque, non è detto che sia sufficiente a reintegrare quella quantità di humus che viene persa ogni anno; a tal fine occorre fertilizzare il suolo con materiali che hanno un elevato indice di conversione in humus (come per esempio letame, compost, sovesci).

La bruciatura delle stoppie, invece, è una pratica sconsigliabile perché esclude la possibilità di conversione della massa vegetale in humus. *(Luca Conte)*

L'asparago verde di Pordenone e il suo straordinario territorio

Il Friuli-Venezia Giulia è una regione ricca di prodotti agroalimentari di eccellente sapore tra i quali vi è l'asparago verde di Pordenone. Con questo ortaggio già molto apprezzato al consumo fresco si preparano in più due prelibatezze, l'asparago verde in agrodolce e la vellutata di asparago verde. Assaporiamoli insieme e andiamo a conoscere meglio questo interessante territorio

Tra i numerosi prodotti del Friuli-Venezia Giulia, una terra ricca di sapori straordinari, vi è l'asparago verde di Pordenone, un ortaggio dal gusto inconfondibile, da assaggiare proprio in questo periodo sino agli inizi di giugno.

L'asparago verde risulta essere più diffuso rispetto a quello bianco in tutto il nostro Paese. In Friuli-Venezia Giulia la situazione è capovolta, in quanto, della superficie coltivata ad asparago (circa 200 ettari), soltanto il 4% è dedicata alla produzione del verde turione. Buona parte della produzione è concentrata, tradizionalmente, in alcuni comuni della provincia di Pordenone: Sequals, Azzano Decimo, Pasiano di Pordenone e Fontanafredda. Qui, una decina di produttori coltivano alcuni ettari di asparago verde entrato ormai, a buon diritto, in molti menù dei ristoranti della zona che puntano sulla tipicità dell'offerta gastronomica.

Meno conosciuto dell'asparago di Altedo (Ferrara), le cui origini risalgono ai primi decenni del secolo scorso quando vennero importate in Emilia le tecniche utilizzate oltralpe, l'asparago verde pordenonese sta conquistando numerosi estimatori che apprezzano il suo sapore deciso e meno delicato di quello bianco.

Nei terreni sabbiosi, tra le ghiaie e sui greti dei torrenti Cosa, Cellina e Meduna, crescevano spontaneamente gli asparagi selvatici (*Asparagus acutifolius*) che, successivamente, hanno iniziato a essere coltivati negli orti familiari. Ora, naturalmente, le varietà coltivate sono quelle moderne proposte dal mercato.

Tipico aspetto di una coltivazione di asparago verde pordenonese; la raccolta frequente dei turioni (ogni 2-4 giorni) garantisce la loro freschezza e fragranza. Nel particolare: asparagi appena raccolti e pronti per essere cucinati

L'area di coltivazione dell'asparago verde di Pordenone copre una superficie alquanto ristretta, concentrata, tradizionalmente, nei comuni di Sequals, Azzano Decimo, Pasiano di Pordenone e Fontanafredda

VECCHIE E NUOVE TECNICHE DI COLTIVAZIONE

Tradizionalmente, prima dell'impianto veniva eseguita un'aratura profonda e una parte del terreno veniva asportata. Si poneva uno strato di fascine di legna a garanzia di un efficace drenaggio e, nella terra riportata sopra, mescolata con letame maturo, venivano aperti dei solchi. Sul suolo reso soffice si adagiavano le zampe dell'asparago. Poi si ricopriva il tutto lasciando, però, il li-

vello del terreno leggermente più basso di quello di campagna per un rincalzo da effettuarsi l'anno successivo. Oggi, per il drenaggio, si ricorre a una ripuntatura profonda 60-80 cm.

L'asparagiaia, che entra in produzione dopo due anni dall'impianto, produce un turione che può dirsi verde quando la colorazione supera un terzo della lunghezza totale. Al contrario dell'asparago bianco, che rimane tale poiché viene raccolto quando la terra ancora lo ricopre (la fotosintesi clorofilliana, dunque, viene inibita), quello verde viene asportato dopo che i germogli sono usciti dal terreno.

Il trapianto delle zampe (di un anno) si esegue da marzo a tutto maggio (non oltre). Le distanze consigliate sono di 120-140 centimetri tra le file e di 35-40 centimetri sulla fila (20-30 mila zampe per ettaro). Le piante restano produttive per parecchi anni con una potenzialità di raccolto pari a circa 200 grammi di turioni per zampa.

I turioni si raccolgono manualmente ogni 2-4 giorni, così da garantirne la freschezza e la fragranza, mediante attrezzi particolari che ne consentono il distacco in profondità. L'inizio della stagione, che dura poco più di un mese (fine aprile-inizio giugno), è condizionato dal clima primaverile.

DALL'APPREZZATISSIMO CONSUMO FRESCO ALLA SUA CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE

Lo sviluppo della coltivazione ha stimolato la messa a punto di metodi e sistemi di conservazione atti a prolungarne l'utilizzo nel tempo, dato che si tratta di un ortaggio con carattere di breve stagionalità. Questi trasformati hanno già una lunga storia e ciò ha consentito il loro inserimento nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali fin dal 2000. Ci riferiamo all'asparago verde in agrodolce (nel dialetto locale «sparcs sot asêt») e alla vellutata di asparago verde (nel dialetto locale «creme di sparcs»).

I turioni, ricchi di vitamine, fibra e sali minerali, se cotti al vapore conservano la quasi totalità dei loro elementi nutritivi. Diuretici e depurativi, forniscono uno scarso apporto di calorie; inoltre, secondo il parere dell'Istituto di medicina dello sport di Roma, gli asparagi combattono gli sbalzi d'umore e tengono sotto controllo la depressione.

Per l'**asparago verde in agrodolce**, dopo la raccolta, si scelgono i turioni migliori. Fatta la cernita, gli asparagi vengono ripetutamente lavati in acqua corrente, quindi sgocciolati e tagliati della misura corrispondente a quella dell'altezza dei contenitori in vetro in cui saranno confezionati (16 centimetri). Una volta inseriti nei vasi, gli asparagi vengono coperti con una soluzione a base di acqua, aceto di vino, zucchero e sale. Alla soluzione vengono aggiunte delle spezie che conferiscono un caratteristico gusto e aroma ai turioni conservati. L'igienicità del prodotto è garantita da un trattamento termico sanificante cui sono sottoposte le confezioni sigillate, ma che è contenuto in limiti tali da non alterare la tipica fragranza dell'asparago. La sua destinazione gastronomica è quella di ottimo contorno di molte portate (affettati in genere, bolliti misti, secondi di carne), oltre che costituire uno stuzzicante aperitivo e antipasto.

Vellutata di asparago verde

foto Cibario Ersa Friuli Venezia Giulia

Vasetti di asparago verde in agrodolce

La **vellutata di asparago verde** è invece una crema ottenuta passando per le maglie di un setaccio molto fine gli asparagi tagliati a pezzi, cotti, addizionati di erbe aromatiche, spezie e sale. La purea viene conservata sotto un sottile strato di olio in vasetti di vetro che, appena confezionati, vengono sottoposti a trattamento sterilizzante. È una crema ideale per farcire omelettes, torte salate, sformati o per preparare tartine con salmone o trota affumicata e sughi per pasta; inoltre è molto buona anche soltanto con un uovo sodo sminuzzato sopra.

La chiesa di San Nicolò (XVI secolo) a Sequals

A livello casalingo, la vellutata era la base per una minestra dal sapore antico che veniva arricchita con panna, latte o brodo, condita con formaggio molle o ricotta e servita con crostini caldi (derivati dal pane vecchio) saltati al burro.

Sia gli asparagi in agrodolce che la vellutata sono preparati con asparago verde al 100%, privi di coloranti, additivi chimici e conservanti.

COSA VEDERE IN QUESTA TERRA RICCA DI VILLE NOBILIARI E CORSI D'ACQUA

Sequals è situato nell'alta pianura friulana (a nord di Pordenone) e ha come confini naturali il torrente Meduna a ovest, il torrente Cosa che confluisce poi nel Tagliamento a est, una serie di collinette di modeste dimensioni a nord, da cui prende il nome. Paese di antica origine (il primo documento in cui è citato risale al 1184), è famoso nel mondo per aver dato i natali al pugile Primo Carnera (1906-1967), il «gigante buono», che vinse il titolo mondiale dei pesi massimi nel 1933. Nella sua residenza (Villa Carnera), è conservato un interessante ciclo di affreschi di Giuseppe Barazzutti, dipinti nel 1933.

Da questa località, alla fine dell'Ottocento, sono partiti numerosi mosaicisti, terrazzai e decoratori, che hanno lasciato tracce della loro abilità in tantissime città italiane e del mondo intero (Venezia, Parigi, Vienna, San Pietroburgo, Mosca, Budapest, Amsterdam, New York, Buenos Aires, ecc.). Dalla disponibilità di

Archivio Aiat di Pordenone, foto Assunta Romor

Sulla sinistra il palazzo del municipio di Pordenone (XIV secolo)

pietre e ciottoli di ogni colore raccolte nei greti dei fiumi e torrenti della zona e messe in opera da questi abili artigiani, nacque la famosa scuola di mosaico che ora ha sede a Spilimbergo (Pordenone). Il palazzo imperiale di Tokio, quello del parlamento rumeno di Bucarest, il santuario di Lourdes, i vasti cicli del Foro Italico di Roma sono solo alcune delle più importanti testimonianze della bravura degli artigiani di questa terra.

La chiesa di San Nicolò, ben restaurata dopo il terremoto del 1976, con portichetto tipico degli edifici votivi, ma con lavorazione barocca della facciata, ha visto riportati alla luce i popolareschi dipinti cinquecenteschi dello spilimberghese Marco Tiussi. La frazione principale è Lestans, che risale ai tempi della colonizzazione romana (del I sec. d.C.).

Azzano Decimo, Pasiano di Pordenone e Fontanafredda, invece, sono collocati in piena pianura.

Azzano Decimo è un comune assai importante poiché la sua popolazione supera i 12.000 abitanti. Ciò nonostante, il territorio azzanese mantiene alcune aree naturali, in particolare lungo i vari corsi d'acqua che l'attraversano, con presenza di prati umidi, canneti, ontani, salici, olmi. In località «Tre scalini del diavolo» il Wwf gestisce una piccola area naturalistica, costituita da una zona umida che subisce le periodiche esondazioni di un piccolo canale irriguo, diventando un'area golenale che offre ospitalità a numerose specie vegetali e animali.

Tante e spesso suggestive le chiesette votive del comune. Di rilevante interesse, tra le altre, è quella della Villa Pedrina (già dei conti Cappellari della Colomba), dotata di un ricco altare settecentesco e cupolino affrescato.

L'ambito comunale di **Pasiano di Pordenone** è caratterizzato dalla presenza di numerosi corsi d'acqua, fra cui il Livenza, il Meduna, il Sile e il Fiume, che hanno contribuito a creare un paesaggio ricco di zone umide.

A ricordo della massiccia presenza nel terrirorio di nobili famiglie veneziane, che qui avevano diversi possedimenti, sono numerose le ville venete che sorgono nella zona. Tra queste deve essere innanzitutto menzionata l'imponente Villa Saccomanni, attuale sede municipale. Rifatta nell'Ottocento, ma sorta sui resti di un castello medievale, è nota per aver brevemente ospitato nel 1741-42 il giovane Giacomo Casanova (1725-1798).

Dove acquistare l'asparago verde di Pordenone

- Crivellaro Umberto - Via Prati, 11 - Loc. Forcate di Vigonovo - 33074 Fontanafredda (Pordenone) - Tel. 0434 999557.
- Follegot Loris - Via Pedrina, 5 - Loc. Sant'Andrea - 33087 Pasiano di Pordenone (Pordenone) - Tel. 0434 628129.
- Fregolent Antonio - Via Parusso, 1 - Loc. Tiezzo - 33082 Azzano Decimo (Pordenone) - Tel. e fax 0434 647318.
- Muccignat Elio - Via Fratte, 93 - 33082 Azzano Decimo (Pordenone) - Tel. e fax 0434 632082. Sconto «**Carta Verde**» del 10%.
- Toneatti Rudi - Strada di Lestans, 22 - 33090 Lestans (Pordenone) - Tel. e fax 0427 91025.

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

*Presentando la «**Carta Verde**» avrete diritto fino al 31-10-2005 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.*

- ***Agriturismo Alle Genziane*** - Strada Verso Praforte - 33090 Travesio (Pordenone) - Tel. 0427 90013.
- ***Azienda Agrituristica Lazzarotto*** - Via Santa Maria, 4 - Località Azzanello - 33087 Pasiano di Pordenone (Pordenone) - Tel. 0434 628775 - Fax 0434 604968. **Sconto del 3%.**
- ***Fattoria Gelindo*** - Via Roma, 16 - 33099 Vivaro (Pordenone) - Tel. 0427 97037 - Fax 0427 97515.

La rossa Villa Gozzi, nella frazione di Visinale, è di costruzione seicentesca, ma con ampi rifacimenti del secolo seguente. La villa fu abitata dai grandi letterati veneziani Gasparo e Carlo Gozzi (1713-1786 e 1720-1806). Da ricordare pure Villa Tiepolo, Villa Querini (immersa in un lussureggiante parco), Villa Luppis-Ricci e Villa Morpurgo-Laudi.

A ridosso del confine con la Regione Veneto, **Fontanafredda** è nota per la grande battaglia in epoca napoleonica che si svolse nell'aprile del 1809 tra le truppe franco-italiane, guidate dal viceré Eugenio Beauharnais, e quelle austriache, capeggiate dall'arciduca Giovanni d'Austria, conclusasi con la vittoria di quest'ultime e con oltre seimila morti.

Nel centro di Fontanafredda è ben visibile Villa Zilli, eretta qualche anno prima del 1790 e caratterizzata dalla tipica forma a «U». Poco distante sorge Palazzo Calchi Novati, già di proprietà del nobile lombardo Gioachino Calchi Novati che nel 1662 aveva sposato Faustina Pierozon la quale, forse, aveva portato in dote il terreno dove poi venne costruito il palazzo.

Nella frazione di Ronche, degna di nota è Villa Gaspari-Zanussi. Nelle sue pertinenze sorge un'aggraziata cappella gentilizia settecentesca dedicata originariamente alla «Purità della Madre di Dio». A Nave la chiesa contiene una bella serie di lavori di Pio Casarini (1965): croce pensile e polittico (ben cinque tavole) dipinti, tabernacolo e paliotto a sbalzo, ambone con cinque pannelli a tempera su tavola di effetto spettacolare.

Adriano Del Fabro

CONTROLLO INDIRIZZI ALL'8-4-2005

Risposte ai lettori

AGRITURISMO: COSA FARE PER VENDERE I LIQUORI OTTENUTI CON PRODOTTI AZIENDALI

Se il titolare di un'azienda agrituristica che produce liquori con prodotti aziendali (limoni, mirto, erbe aromatiche, ecc.), oltre che offrirli ai propri ospiti come digestivi volesse commercializzarli con un proprio marchio, quali adempimenti (di laboratorio, autorizzazioni amministrative, ecc.) dovrebbe assolvere?

Paolo Falcone
Metaponto (Matera)

Occorre innanzitutto chiarire che nell'attività agrituristica rientra esclusivamente la somministrazione di pasti e di bevande, e quindi anche dei liquori che il lettore produce.

Ove, invece, si intenda destinare tali liquori anche alla vendita, questa, sul piano delle autorizzazioni amministrative, può effettuarsi senza licenza di commercio, nel quadro della Legge 9 febbraio 1963, n. 59 e del Decreto legislativo n. 228 del 18 maggio 2001 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 137 del 15 giugno 2001, Supplemento Ordinario n. 149), articolo 4, che disciplinano la vendita diretta di prodotti propri da parte degli imprenditori agricoli. L'applicazione di tali norme presuppone che i liquori siano elaborati con impiego esclusivo o prevalente di prodotto proprio.

Per quanto invece riguarda l'inquadramento fiscale della vendita dei liquori, trattandosi di prodotti di seconda trasformazione, si richiede la tenuta di una autonoma contabilità di tipo commerciale. Occorre inoltre dotarsi di autorizzazione sanitaria per il laboratorio nel quale si producono i liquori ed espletare, presso l'Ufficio tecnico di finanza (Utf), le pratiche relative alla produzione di superalcolici.

In sintesi, tali pratiche, necessarie anche per la produzione a scopo di somministrazione, prevedono l'acquisizione della licenza di produzione e somministrazione di superalcolici, la tenuta di un registro di carico e scarico dell'alcol acquistato, il registro di carico e scarico dei contrassegni Utf da apporre su ogni bottiglia, il deposito presso l'Utf delle etichette di ciascun prodotto (denominazione del prodotto, identificazione del produttore, composizione, gradazione e capacità della bottiglia).

Inoltre, ogni volta che si procede alla produzione di nuove quantità, occorre darne comunicazione all'Utf (dichiarazione di lavoro) per consentire l'eventuale vigilanza. *(Giorgio Lo Surdo)*

La stanchezza e l'affaticamento fisico sono tipici della tarda primavera

Per molte persone la tarda primavera e l'avvicinarsi della calda stagione portano stanchezza, affaticamento, svogliatezza, mancanza di energia. Vediamo cosa ci offre la natura e cosa possiamo fare per migliorare le nostre condizioni psicofisiche

Un tempo accadeva quasi sempre che la stanchezza fosse la conseguenza di un intenso lavoro fisico. Fino a qualche decennio fa, infatti, la maggioranza della popolazione del nostro Paese passava le giornate sudando nelle campagne, nelle fabbriche, sulle impalcature; oggi questo non succede quasi più.

Chi, in questa stagione, sente di essere eccessivamente stanco, svogliato, senza energie non accusa generalmente l'eccessivo lavoro muscolare, ma piuttosto l'impegno nervoso e mentale, le tensioni emotive, il ritmo sostenuto degli obblighi lavorativi e familiari. Di fatto, per molte persone la tarda primavera e l'affacciarsi della stagione più calda costituiscono il culmine di un impegno pressante iniziato diversi mesi prima. Pensate a chi frequenta la scuola o ci lavora, ma anche semplicemente a chi ha fatto qualche settimana di vacanza solamente nell'estate scorsa. Per molti motivi in questa stagione le risorse mentali, emotive e anche organiche sono per molti vicine allo zero.

Prima di ricorrere ai farmaci, proviamo innanzitutto a scoprire cosa ci offre la natura per migliorare le nostre condizioni psicofisiche.

L'AVENA, IL LIEVITO DI BIRRA E LE MANDORLE

L'**avena** è il cereale energetico e stimolante per eccellenza: 100 grammi di fiocchi d'avena sviluppano circa 400 calorie.

Una buona minestra d'avena o un sostanzioso müesli (la zuppa con latte, miele e fiocchi di cereali arricchita con mele e noci, tipica dell'alimentazione contadina delle regioni alpine) tonificano l'organismo affaticato e contrastano la depressione e la stanchezza psichica. L'avena, inoltre, favorisce la riduzione del colesterolo sanguigno, ha un'azione diuretica e stimola l'intestino pigro.

Il **lievito di birra** è un alimento integrativo di importanza fondamentale specialmente se, per vari motivi, la qualità dell'alimentazione fosse scadente.

La ricchezza in proteine (50-60% sul peso secco e ricche di tutti gli aminoacidi essenziali), il grande apporto di vitamine (specialmente il complesso B, solitamente scarso nella nostra alimentazione per il consumo prevalente di cereali raffinati) e di minerali (potassio, fosforo, magnesio, calcio, sodio, ferro, zinco, cromo, selenio, ecc.) fanno del lievito di birra una risorsa indispensabile come ricostituente generale, antianemico e disintossicante dell'organismo. Per gli adulti la dose è di 3-4 compresse a pranzo e a cena, per cicli di 20 giorni al mese. I bambini assumeranno dosi proporzionalmente ridotte.

Alimenti come avena, mandorle e le giovani foglie di tarassaco, crescione, ecc. migliorano in questo periodo le condizioni psicofisiche del nostro organismo

Le **mandorle** sono particolarmente preziose nei casi di stanchezza fisica e intellettuale. Anche chi è in balìa di difficoltà emotive e nervose trova nella mandorla un aiuto eccellente. La mandorla è ricca di buone proteine (16%), di calcio e di fosforo e risulta quindi un nutrimento di prim'ordine, da qualcuno chiamato addirittura «bistecca vegetale».

Cinque-dieci mandorle completano e danno maggiore validità alla prima colazione; una ventina, assieme a verdure crude e cotte e a qualche fetta di buon pane integrale a lievitazione naturale, costituiscono invece un pasto energetico, rivitalizzante e di facilissima digestione.

I GERMOGLI DI ALCUNE PIANTE SELVATICHE AUMENTANO LA RESISTENZA ALLE MALATTIE

Le gemme e i nuovi getti di alcune piante selvatiche contengono in grande quantità sostanze che promuovono la vitalità dell'organismo e la sua resistenza alle malattie.

L'abitudine primaverile di raccogliere le tenere piantine selvatiche commestibili è un modo tradizionale di approfittare di questa ricchezza che la natura ci mette a disposizione. Le giovani foglie di tarassaco e di crescione, le foglie e i boccioli di primula, qualche cespo di silene o di valerianella possono arricchire di salute le già appetitose insalatine primaverili. Queste ultime, dopo la comprensibile preferenza accordata alle verdure cotte durante la stagione fredda, debbono ritornare con abbondanza sulla tavola, preferibilmente come ottimo antipasto.

FRIZIONI D'ACQUA FRESCA RISVEGLIANO LA VITALITÀ

L'impiego dell'acqua attraverso una tecnica che potremmo definire «frizione fredda» si rivela molto utile per risvegliare la vitalità dell'organismo, per tonificarne le difese, per ottimizzare la circolazione sanguigna e l'irrorazione dei tessuti, per risvegliare il sistema nervoso; quello che vi serve è semplicemente un piccolo asciugamano.

Appena alzati, al mattino, strofinate con la mano asciutta tutto il corpo per riscaldarlo convenientemente. Bagnate poi l'asciugamano nell'acqua ben fredda e strizzatelo, ma non troppo. Passate l'asciugamano freddo su tutto il corpo dall'alto in basso, prima sulla parte anteriore del corpo, poi sui lati destro e sinistro e infine sulla parte posteriore. Non è necessario che vi asciughiate. Vestitevi rapidamente e, prima di sedervi a tavola per la colazione, fate qualche movimento di ginnastica oppure (se siete pigri) rimettetevi sotto le coperte per qualche minuto.

Paolo Pigozzi

La manna del frassino delle Madonie, una dolcezza poco conosciuta

La manna è una sostanza zuccherina conosciuta e apprezzata fin dall'antichità per la sua bontà, ma soprattutto per le sue virtù salutari e terapeutiche. La si ottiene dalla solidificazione della linfa elaborata di due specie di piante appartenenti al genere Fraxinus seguendo un preciso «rituale». Purtroppo questo prodotto naturale sta quasi scomparendo; conosciamolo insieme

È probabile che l'uomo abbia scoperto la manna di frassino in tempi remoti e già i medici islamici conoscevano assai bene le proprietà di questa sostanza di origine vegetale.

Quasi di certo furono gli arabi tra il IX e l'XI secolo ad introdurre la coltivazione del frassino sulle colline e sulle montagne della Sicilia occidentale (in particolar modo le Madonie), da dove fu poi diffusa con successo in Calabria e in altre zone nel centro-sud Italia.

MA CHE COSA È LA MANNA?

La manna del frassino è una sostanza zuccherina di colore bianco ottenuta dall'incisione della corteccia di questo tipo di pianta.

Si tratta di un prodotto della fotosintesi clorofilliana ([1]) molto complesso che risulta composto, oltre che da mannite (un tipo speciale di zucchero), anche da altri zuccheri come glucosio e fruttosio, da preziosi sali minerali, mucillagini, resine e molte altre sostanze tuttora da identificare. Tali composti sono traslocati verso il basso dell'albero, sotto forma di linfa all'interno dei tessuti vascolari. Quando il fusto dell'albero viene inciso, i vasi si interrompono e si ha così la fuoriuscita della linfa, dapprima amara ma che a contatto con l'aria si rapprende e diventa dolce: ecco la manna.

QUESTA DOLCEZZA SI RICAVA DA DUE SPECIE DI FRASSINO

La manna si ottiene dalla linfa di due specie di alberi del genere *Fraxinus*: *Fraxinus ornus*, comunemente detto «Orniello» o «Amolleo», un alberello rustico di medio sviluppo (raramente supera i 10 metri), talora anche a carattere arbustivo, e *Fraxinus angustifolia*, il cosiddetto frassino meridionale (o «Ossifillo»), un albero ben più poderoso nello sviluppo e assai longevo, che può raggiungere dimensioni davvero monumentali, la cui più diffusa e pregiata varietà delle Madonie è denominata «Verdello».

Queste due specie risultano perfettamente adatte all'estrazione solamente se vengono coltivate in particolari ambienti mediterranei, giusto come quelli della collina costiera pedemontana delle Madonie, dove la stagione estiva si presenta calda e poco umida, con maggiori rese nella fascia compresa tra i 300 e i 700 metri di altitudine e con un'esposizione soleggiata. I frassineti debbono essere rinnovati periodicamente per contrastare il loro naturale decadimento produttivo. In pratica si tagliano i polloni ogni 15-25 anni allevandone di nuovi che saranno incisi per la prima volta dopo 3-5 anni, e così via fino all'esaurimento della ceppaia che si ha dopo circa 80 anni. Di norma gli alberi non sono sottoposti a nessun trattamento fitosanitario né a concimazioni minerali di alcun tipo, mentre occasionalmente si ricorre al sovescio con le fave.

1-*Verso la metà di luglio si effettua con una roncola ben affilata una prima incisione sul tronco e sui rami principali eseguendo un taglio profondo nella corteccia («ntacca»).* **2**-*«Cannoli» di manna posti ad asciugare*

LA MANNA SI OTTIENE SEGUENDO UN PRECISO «RITUALE»...

Alla fine di giugno si preparano i frassini per l'estrazione eliminando dal tronco tutti i getti dell'anno e pulendo accuratamente la zona del terreno in prossi-

Gli ultimi produttori mondiali della manna del frassino resistono in un ristretto comprensorio del palermitano, nel territorio montano delle Madonie nei comuni di Castelbuono e Pollina. Nel particolare, *maestoso esemplare di Fraxinus angustifolia, una delle due specie di alberi del genere Fraxinus dalle quali si ottiene la manna*

mità del fusto. Alla base degli alberi si dispongono tradizionalmente i cladodi (pale) di fico d'India con la parte concava disposta verso l'alto, oppure foglie di agave o panciuti pezzi di terracotta.

I frassinicoltori visitano le piante per stabilire se sono pronte all'incisione, controllando il livello di stress idrico che è stato raggiunto e asportando dalla base del tronco una minuta tacca di corteccia per far fuoriuscire una prima goccia di linfa. A questo punto, di norma verso la metà di luglio, degli operatori molto esperti (in dialetto «ntaccaluori») effettuano con una roncola ben affilata una prima incisione sul tronco e sui rami principali eseguendo un taglio assai profondo nella corteccia («ntacca») su circa un quarto della circonferenza, sino a raggiungere l'alburno (la cerchia legnosa del tronco che si forma nell'anno, costituita da cellule viventi), e inclinato per agevolare lo scolo della linfa. Si parte dalla base dell'albero e ogni giorno si compie una nuova incisione parallela verso l'alto alla distanza di due centimetri circa dalla precedente.

Foto Gioacchino Genchi

Manna in «rottame» (di minore qualità) raschiata con l'ausilio di una paletta. Nel particolare, *manna in «sorte» su cladodo (pala) di fico d'India*

Ecco che la linfa sgorga e si cristallizza dando origine a una vera e propria stalattite di manna (il cosiddetto «cannolo», che costituisce spesso non più del 20% della produzione), quindi scorre e si solidifica sulla corteccia (manna in «rottame» da raschiare via con le palette, di minore qualità) e poi cade sui cladodi di fico d'India disposti sul terreno, dove si raccoglie la cosiddetta manna in «sorte».

La produzione di ogni pianta è variabile e soprattutto molto limitata (1-2 chilogrammi), dato anche il rischio dei temporali estivi che possono rovinare il prodotto dell'annata.

Quando le incisioni terminano, verso la metà di settembre, in funzione dell'andamento stagionale, il raccolto è portato via dal campo in una giornata calda e in contenitori distinti per qualità del prodotto, per poi essere sapientemente asciugato al vento e al sole su tavole di legno, grandi pezzi di sughero e talora cannicciati. Durante l'essiccazione ogni sera la manna deve essere trasportata nei magazzini al riparo dall'umidità notturna.

Il prodotto finito (che approssimativamente ha circa il 9% di umidità) si conserva al massimo per due anni, in ambienti asciutti e bui.

La destinazione principale della maggior parte del prodotto è quella industriale per l'estrazione della mannite, mentre la parte più pura e pregiata, i «cannoli», finisce nelle erboristerie.

... CHE PURTROPPO STA QUASI SCOMPARENDO

Oggi, gli ultimi produttori mondiali della manna del frassino ([2]) resistono in un ristretto comprensorio del palermitano, nel territorio montano madonita dei comuni di Castelbuono e Pollina (vicini alla famosissima Cefalù), su poco più di un centinaio di ettari. Questi produttori sono agricoltori che cercano di salvare dall'estinzione questo prodotto naturale, assolutamente inimitabile, ma anche tutte le antiche tecniche colturali legate al frassino.

Salvo Manzella

([1]) Fotosintesi clorofilliana: funzione per mezzo della quale è possibile la formazione (sintesi) di sostanze organiche partendo da composti inorganici semplici (anidride carbonica, acqua, elementi minerali) e sfruttando l'energia del sole.

([2]) Per maggiori informazioni e/o acquisti contattate l'Associazione Manna delle Madonie di Pollina e Castelbuono - Via S. Anna, 2 - 90015 Castelbuono (Palermo) - Tel. 335 5264341.

Si ringrazia il Sig. Gioacchino Genchi dell'Ente di Sviluppo Agricolo – Servizio Speciale Assistenza Tecnica (Ex Consorzio Produttori Manna) di Castelbuono (Palermo) per i supporti bibliografici forniti.
Si ringraziano inoltre il Sig. Massimo Belli dell'Isca, presidente dell'Ente Parco delle Madonie e il Dott. Agr. Giuseppe Piro per il materiale fotografico fornito a corredo dell'articolo.

Le eccellenti proprietà della manna

Etichetta d'epoca di una confezione di manna

La manna possiede blande proprietà purgative, specialmente utili per i bambini, ma anche per tutti coloro che desiderano liberare l'intestino dalle feci senza per questo irritare la mucosa dell'apparato digerente. Queste proprietà lassative e rinfrescanti della manna sono determinate dal grande contenuto di mannite, uno speciale zucchero che non è assorbito facilmente dall'intestino. Quando uno zucchero non viene assimilato e ristagna nell'intestino, esercita una grande forza di attrazione per l'acqua ingerita e per i fluidi prodotti dall'intestino stesso, che vengono quindi trattenuti all'interno del colon. È semplice capire come questa abbondante idratazione renda le feci più morbide (fino a farle diventare liquide, se la quantità di manna ingerita è notevole) e quindi più facilmente eliminabili.

È opportuno rimarcare ancora una volta che questo effetto lassativo (la cui intensità è facile da modulare variando opportunamente la quantità di manna consumata) non è assolutamente basato sull'irritazione della mucosa dell'intestino, come capita invece per molti lassativi farmacologici di comune impiego. E anche, occorre dirlo, per molte piante lassative come la senna, la cascara, il rabarbaro, la frangola, ecc.

Da molto tempo l'umanità ha sperimentato che la linfa di alcuni alberi, applicata sulla pelle, elimina le impurità, riduce e previene le infiammazioni e dona luminosità ai tessuti cutanei. La linfa della betulla e della vite vantano, da questo punto di vista, una lunga tradizione. La manna non è nient'altro che la linfa del frassino e può essere impiegata, associata ad altri ingredienti attivi (vegetali freschi come pomodori e cetrioli, crusca di cereali, yogurt, amido, ecc.), nella preparazione di maschere e lozioni molto valide dal punto di vista cosmetico. (Paolo Pigozzi)

Risposte ai lettori

UN ORTO VICINO A UNA STRADA PIUTTOSTO TRAFFICATA

Sono venuto da pochi giorni a conoscenza della possibilità che a circa 50 metri in linea d'aria dal mio orto, dove ho da poco impiantato anche alcuni olivi, venga costruita una strada statale destinata probabilmente a essere piuttosto trafficata.

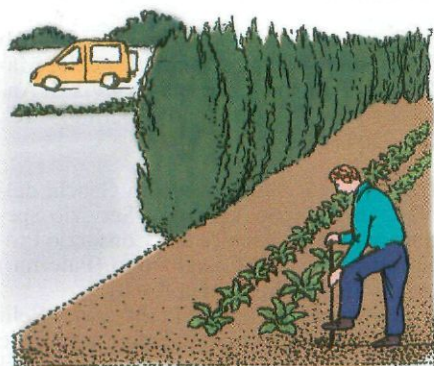
Devo temere per la salubrità dei miei prodotti? Potete darmi delle indicazioni per documentarmi in proposito?

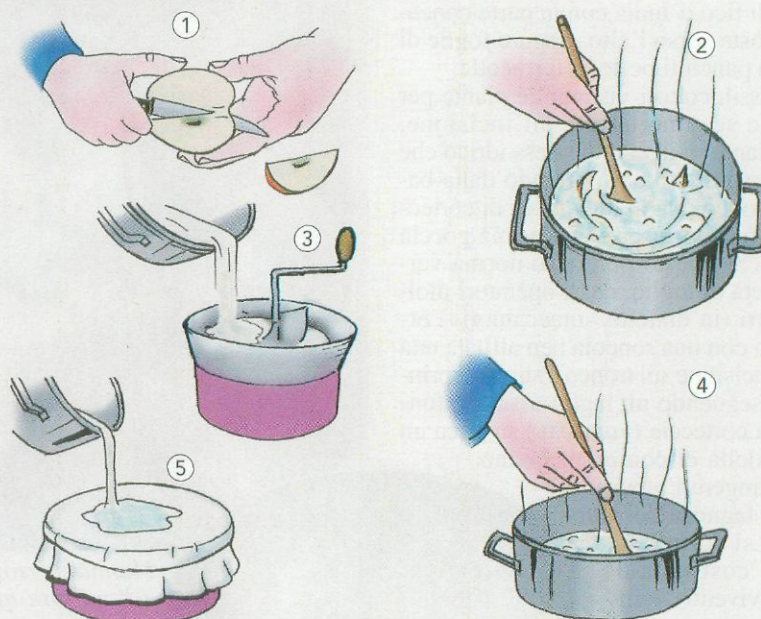
Luisito Sdei
Foligno (Perugia)

Che la vicinanza a strade piuttosto frequentate costituisca un motivo di contaminazione dell'ambiente è cosa nota. Oggi l'inquinamento ambientale (che deriva in larghissima misura dal traffico motorizzato, almeno nelle zone urbane e in quelle vicine alle importanti vie di comunicazione) è sempre più spesso chiamato in causa come elemento scatenante e/o favorente di numerosissime malattie, soprattutto di tipo cronico. Non solo dei tumori, ma anche delle allergie e intolleranze, delle bronchiti croniche, degli enfisemi polmonari e di tutte quelle malattie (e sono moltissime) che comprendono anche una componente autoimmunitaria.

In queste ultime malattie il sistema immunitario non distingue più quello che è estraneo all'organismo da quello che invece fa parte del corpo, produce quindi anticorpi contro strutture dell'organismo (autoanticorpi) e causa infiammazioni e malattie ad andamento cronico. Recentemente (2004) sono stati pubblicati i risultati di ricerche che testimoniano la relazione esistente tra inquinamento ambientale, infarto cardiaco e sviluppo e funzionalità polmonare.

Dati certi sulla distanza di sicurezza dalle strade potranno essere richiesti all'Arpa (Agenzia regionale per la prevenzione e protezione ambientale) il cui cui numero telefonico troverete sull'elenco abbonati per ciascuna Regione.

Nel caso del lettore una barriera vegetale costituita da siepi e/o alberi può ridurre notevolmente i problemi prodotti dal traffico. *(Paolo Pigozzi)*

Un orto può essere difeso dall'inquinamento derivante dal traffico motorizzato con una siepe di sempreverdi, che però non ombreggi le colture

La preparazione casalinga della pectina

Il procedimento per ottenere la pectina con le mele *(vedi testo). Ricordate che occorrono 2 kg di mele aspre e 2 litri di acqua. Questa pectina preparata in casa può essere utilizzata subito, ma anche congelata oppure conservata in vasi di vetro per un uso successivo*

LA PREPARAZIONE CASALINGA DELLA PECTINA

Vorrei avere la ricetta per fare la pectina al naturale. La uso da anni per la marmellata, ma ultimamente ho saputo che quella che si acquista può essere anche sintetica.

Simone Fabbri
Antella (Firenze)

La pectina è una sostanza che si estrae dalla frutta e che serve per dare consistenza a marmellate e gelatine. Può essere facilmente estratta dalle mele. Occorrono: 2 kg di mele aspre (non ancora giunte a completa maturazione) e 2 litri di acqua.

Per la preparazione procedete in questa maniera (vedi disegni nel riquadro): **1**-tagliate le mele con buccia e torsoli a fette molto sottili (buccia e torsoli contengono la maggior parte della pectina). **2**-Portate a bollore acqua e mele e lasciate sobbollire per 3 minuti rimescolando. **3**-Passate il tutto attraverso un passaverdure per eliminare i torsoli. **4**-Rimettete il liquido in pentola e cuocetelo a fuoco vivace rimescolando finché il volume non sia ridotto della metà. **5**-Passate attraverso un filtro a sacco per gelatine precedentemente bagnato e strizzato.

Questa pectina preparata in casa può essere utilizzata subito, ma anche congelata oppure conservata in vasi di vetro per un uso successivo.

Se la scelta cade sui vasi di vetro, regolatevi così: versate la pectina in vasi di vetro caldi lasciando 1 cm di spazio libero. Trattate fin quasi a bollore (85° C) per 15 minuti. Togliete dallo sterilizzatore e lasciate raffreddare i vasi all'aperto mantenendoli in posizione verticale.

Ricordate che una volta aperti, i vasi vanno tenuti in frigorifero.

Indicativamente calcolate che 4-6 cucchiai di pectina casalinga per 250 ml di succo (o polpa) dovrebbero dar luogo a una buona gelatina (o marmellata), ma questa quantità può essere modificata a piacere. *(Ida Gorini)*

IL FINOCCHIO CONTIENE SOSTANZE DANNOSE ALLA SALUTE?

Ho letto che i finocchi sarebbero dannosi alla salute (cancerogeni) per il loro contenuto in estragolo. Siccome li consumo regolarmente, sia cotti che

crudi, sono perplessa e allarmata. Vorrei conoscere la fondatezza di tutto ciò, ed eventualmente sapere se esistono altre verdure «pericolose» e sconsigliate.

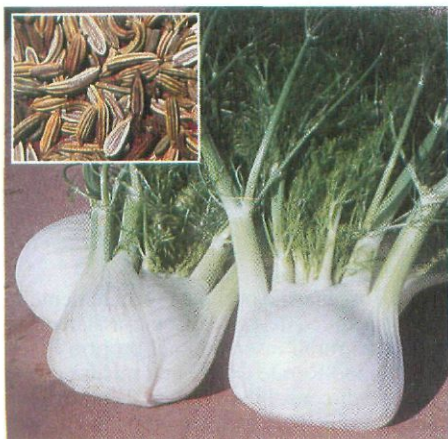
Elisa Dosio
Almese (Torino)

L'estragolo (l'etere metilico del p-ossiallilbenzene) è un componente dell'olio essenziale contenuto soprattutto nei semi di finocchio e di anice, ma anche nelle foglie del basilico, del dragoncello e di altre aromatiche. La sua presenza caratterizza il gradevole profumo di queste piante ed è anche responsabile di alcune proprietà medicinali. L'estragolo, infatti, esercita una azione digestiva, antifermentativa e carminativa (cioè favorisce l'espulsione dei gas intestinali).

Questa sostanza può risultare tossica per il fegato se assunta in forti dosi, come sarebbe possibile solo ingerendo diversi millilitri di olio essenziale di finocchio oppure consumando quantità francamente esagerate di basilico o dragoncello.

Non è invece opportuno parlare di tossicità (e tanto meno di cancerogenicità!) quando questi ortaggi e aromi vengono consumati alle dosi usuali in cucina.

Si tenga conto che quando si annuncia che una certa sostanza reperibile in cibi di largo consumo presenta caratteristiche di tossicità, si ragiona molto spesso su un principio isolato dall'alimento che lo contiene. Nella vita di tutti i giorni, si consumano ortaggi e foglie aromatiche e non «gocce» di estragolo.

➔ Utilizzare dunque le foglie di basilico, o dragoncello, per profumare insalate di pomodoro, salse e sughi per la pasta oppure gustare qualche finocchio fresco non potrà che portare vantaggi a tutti, senza alcun pericolo. (*Paolo Pigozzi*)

Pianta di finocchio: i semi di questa specie (nel particolare) contengono estragolo, un olio essenziale che è digestivo e solo a forti dosaggi può risultare tossico per il fegato

Che cos'è la fattoria sociale?

Sono delle aziende agricole che hanno aperto le proprie porte a persone che hanno varie forme di disabilità o disagio con lo scopo di inserirle nel mondo del lavoro

Finalmente anche in Italia si inizia a parlare di agricoltura sociale e di fattorie sociali. Mentre nel Nord Europa le istituzioni da tempo prestano attenzione alla capacità delle aziende agricole di fornire servizi sociali, nel nostro Paese le numerose esperienze di inserimento lavorativo di persone con disabilità fisica o mentale o di tossicodipendenti o anche di reintegro dei condannati a pene detentive, mediante l'esercizio dell'attività agricola, sono scarsamente considerate nelle politiche pubbliche ([1]) nonostante l'impegno della cooperazione e del volontariato ([2]). Eppure sarebbe conveniente investire nelle zone rurali perché adatte a stili di vita più confacenti al recupero socio-sanitario. In queste aree i tempi meno ritmati permettono di coltivare più fittamente le relazioni tra le persone e di sviluppare la propensione ad aiutarsi vicendevolmente: ne è prova la diffusa presenza di disabili nelle famiglie che vivono in campagna. Di costoro le imprese agricole italiane hanno continuato a farsi carico senza mai attendersi una qualche forma di riconoscimento dalla collettività. Oggi, però, questa consolidata inclinazione del mondo rurale alla solidarietà è molto apprezzata da chi vive nelle città. Inoltre, sempre più i medici consigliano di praticare il reintegro delle persone con handicap mediante il contatto diretto con la natura e con gli animali, in sintonia con i ritmi dei cicli biologici.

La fattoria sociale è una realtà anche grazie alla finanziaria 2004. Oggi per i Comuni e i servizi socio-sanitari locali è più facile rivolgersi agli agricoltori e stabilire rapporti di collaborazione nel campo sociale. Grazie alle integrazioni normative in materia fiscale inserite nella legge finanziaria 2004 sono a pieno regime le innovazioni dei decreti di orientamento agricolo. Questi, infatti, prevedono che le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse di un'azienda siano considerate attività agricole ed è così possibile stipulare convenzioni tra la pubblica Amministrazione, le Cooperative che seguono le persone con problemi e le fattorie sociali per erogare servizi alle persone e alle famiglie.

Foto: Cooperativa La Fonte

Inoltre, le Università, come ad esempio quella di Viterbo (vedi riquadro in basso), si stanno cimentando in attività di ricerca nell'ambito del binomio agricoltura-disagio sociale e nella definizione di profili professionali che integrino conoscenze agronomiche e competenze medico-sanitarie.

Alcuni esempi di fattorie sociali. Per poter comprendere meglio come operano le fattorie sociali, ve ne presentiamo alcune che già operano in Italia.

Cooperativa agricola sociale «Comunità Il Seme». Costituitasi in Sardegna nel 1985, ad Oristano, per iniziativa di un gruppo formato da giovani disabili, da alcuni genitori, da operatori sociali e da tecnici agricoli, questa cooperativa svolge un insieme di attività produttive nell'ambito del settore orticolo e florovivaistico, e fornisce servizi culturali, sociali e formativi finalizzati all'integrazione sociale e all'inserimento lavorativo di giovani disabili e, in genere, di persone in condizioni di disagio. Per informazioni telefonare, *citando Vita in Campagna*, allo 0783 373057.

La Cooperativa sociale agricola «Consortium». Molteplici sono le attività di questa cooperativa romana (nata nel 2001), composta da 9 soci, di cui alcuni con disabilità, che gestiscono un'azienda agricola, a Rieti, di circa 140 ettari di terreno. In essa si allevano capre ed è in costruzione un caseificio. Per informazioni telefonare, *citando Vita in Campagna*, allo 06 47825752.

Cooperativa «La Fonte». L'attività sociale e lavorativa di questa cooperativa agricola (nata nel 1982), situata in provincia di Firenze, è fondata su uno statuto che all'articolo 1 prevede quali scopi prioritari l'accoglienza e la partecipazione alle attività produttive di ragazzi e ragazze esclusi dai normali cicli sociali e produttivi a causa delle loro malattie. Le attività dell'azienda agricola riguardano il settore zootecnico, la coltivazione di colture erbacee ed arboree (fra cui predomina l'olivicoltura, tipica della zona). Per informazioni telefonare, *citando Vita in Campagna*, allo 055 402334.

Alfonso Pascale

([1]) La Toscana si è occupata recentemente in modo specifico dei servizi socio-assistenziali nelle aree rurali inserendo nel proprio Piano di Sviluppo Rurale (PSR) una misura che si propone di consolidare la rete di protezione sociale a vantaggio delle categorie più deboli, come gli anziani e i disabili (Misura 9.4).

([2]) Di recente la Provincia di Roma e la Cia di Roma hanno organizzato un convegno sulle fattorie sociali; gli atti si possono richiedere, citando *Vita in Campagna*, tramite e-mail a: a.pascale@alfonsopascale.it

Da alcuni anni l'Università della Tuscia di Viterbo è impegnata nello sviluppo delle fattorie sociali

Da alcuni anni, il Dipartimento di economia agroforestale e dell'ambiente rurale dell'Università degli studi della Tuscia di Viterbo ha avviato in collaborazione con altri dipartimenti della Facoltà di agraria e con la Confederazione italiana degli agricoltori (tel. 06 32650447), attività di ricerca e di formazione sul ruolo delle attività agricole nella terapia, nella riabilitazione e nell'integrazione lavorativa di soggetti svantaggiati. In questo ambito è stato attivato un sito internet (www.agrietica.it) che si propone di diventare un punto d'incontro virtuale del vasto arcipelago di istituzioni, associazioni, organizzazioni, imprese, singoli che a vario titolo sono coinvolti in programmi e progetti nei quali vengono condotte attività di coltivazione delle piante, di allevamento, di selvicoltura e dintorni con il fine esplicito di generare benefici nei confronti di persone con bisogni speciali. L'Università della Tuscia ha istituito anche un Master di primo livello in Agricoltura Etico-Sociale per la formazione degli operatori dei programmi di agricoltura sociale. Per informazioni sul Master e sulle attività condotte in questo ambito dal gruppo di ricerca dell'Università della Tuscia si può contattare il prof. Saverio Senni, Direttore del Master (senni@unitus.it, tel. 0761 357274) oppure scrivere a: master.agrsociale@unitus.it.

Risposte legali e tributarie, contributi e finanziamenti

UN IMPRENDITORE AGRICOLO PUÒ CREARE NELLA SUA AZIENDA UN'ASSOCIAZIONE CULTURALE O CONVIVIALE

Sono un quaranticinquenne, con moglie a carico e figlio minorenne, iscritto alla Camera di commercio con la qualifica di piccolo imprenditore (sezione speciale) coltivatore diretto, impresa individuale. Ho vigneto e frutteto, verso i contributi Inps, e sono a tutti gli effetti un vitivinicoltore imbottigliatore. Possiedo fabbricati rurali comprensivi della mia abitazione, stalle che al momento non uso, ricovero attrezzi, fienili, cantine, nonché una tavernetta sotterranea.

Poiché non mi è possibile fare bed & breakfast (così almeno ho capito dopo essermi bene informato), e l'attività di agriturismo verrebbe a costarmi troppo di costruzione, gestione, burocrazia, ecc., le mie domande sono: potrei creare un'associazione culturale o conviviale? Quali sono i requisiti? Come posso gestire il tutto dal punto di vista fiscale e burocratico in genere? Quale ambiente posso usare? A chi mi posso rivolgere?

Ruggero Zinzani
Faenza (Ravenna)

Sì, è possibile creare un'associazione, come ipotizzato dal lettore, dovendo però tenere presenti alcuni aspetti.

Innanzitutto, bisogna predisporre un **atto costitutivo**, che può essere redatto davanti a un notaio, con la possibilità, in certi casi, di optare anche per la scrittura privata registrata, per chiedere successivamente l'attribuzione del codice fiscale.

Dal punto di vista della **gestione**, se le entrate dell'associazione sono costituite unicamente dalle quote associative versate dai soci, non sono soggette a imposte. Si deve però evidenziare che la liquidità dell'associazione deve servire solamente alle esigenze della stessa, mentre non può essere a disposizione dei soci per essere prelevata e utilizzata a fini personali. Per questo si rende consigliabile la tenuta di una contabilità che evidenzi la gestione dell'associazione, e permetta di fare un bilancio o rendiconto a fine anno.

Per destinare poi i **locali** all'attività dell'associazione, si può stipulare un contratto a uso gratuito, oppure un contratto di affitto; con quest'ultimo, l'associazione deve versare un canone al socio che concede in locazione i locali, costituendo per il socio stesso il reddito dell'attività così strutturata. Il canone di locazione va poi dichiarato e tassato nella dichiarazione dei redditi del proprietario. In ogni caso, comunque, i locali destinati a tale scopo perdono la qualifica di rurali e vanno dunque assoggettati ad Ici.

Per ulteriori informazioni sul suo caso personale e per creare effettivamente l'associazione, il lettore può rivolgersi ad un professionista. *(Daniele Hoffer)*

L'AVVIO DI UN'AZIENDA AGRICOLA E IL CALCOLO DELL'IMPONIBILE FISCALE

Vorrei sapere come poter avviare l'attività di un'azienda agricola e quali sono gli oneri fiscali gravanti su tale attività. Le tasse per gli allevatori sono uguali a quelle degli agricoltori?

Cristian Muntoni
S. Gavino (Cagliari)

Se trattasi di **ditta individuale**, come nella maggioranza dei casi in agricoltura, per iniziare l'attività bastano l'apertura della partita Iva e l'iscrizione alla Camera di commercio (quest'ultima non obbligatoria per le aziende che, realizzando un volume d'affari inferiore a 2.582,28 euro, oppure 7.746,85 euro se l'attività viene esercitata in Comuni o zone montane, operano in regime Iva di esonero). Se invece trattasi di **società semplice** (altro caso frequente in agricoltura), si deve prima procedere alla costituzione della società, che può anche avvenire verbalmente o con scrittura privata registrata. Si deve poi anche valutare la propria posizione previdenziale, per l'eventuale iscrizione all'Inps come coltivatore diretto o imprenditore agricolo, nel caso in cui quella agricola sia la propria attività prevalente.

L'**imponibile fiscale** dell'attività agricola è rappresentato dai redditi catastali dei terreni che si hanno in conduzione. Gli allevamenti devono anche calcolare se il reddito agrario dei terreni copre il numero dei capi allevati (attraverso un complesso calcolo, basato su appositi coefficienti rilevabili da specifiche tabelle, che considerano la tipologia del terreno e degli animali), ovvero se con il terreno che si conduce si è ipoteticamente in grado di produrre almeno ¼ del mangime necessario. In caso contrario, viene attribuito a ogni capo eccedente un reddito imponibile calcolato forfetariamente, da aggiungersi al reddito dei terreni. Gli allevamenti che invece non risultano eccedenti, dichiarano solamente il reddito catastale dei terreni. *(Daniele Hoffer)*

SCADENZARIO DI MAGGIO

2 Lunedì

• 1° giorno utile per versare le imposte e i tributi (saldi e/o acconti) risultanti dal mod. Unico 2005.

15 Domenica

• Termine per emettere le fatture differite relative alle consegne di beni effettuate nel mese precedente.
• Comunicazione mutamenti aziendali (fusioni, scissioni, eredità, ecc.) per contributi Pac.
• Presentazione domande contributi Pac.

16 Lunedì

• Liquidazione e versamento Iva aprile e 1° trimestre.
• Versamento ritenute e contributi per dipendenti e collaboratori relativi al mese precedente.
• Versamento 3ª e ultima rata rivalutazione terreni e quote societarie posseduti al 1° gennaio 2003 (termine prudenziale rispetto al più ampio del 16/3/2006).
• Pagamento 1° rata contributi previdenziali 2005 per artigiani e commercianti.

25 Mercoledì

• Presentazione denuncia informatica delle retribuzioni corrisposte e delle giornate lavorate nel 1° trimestre per gli operai agricoli.

30 Lunedì

• Registrazione contratti di affitto e locazione immobili che decorrono dal 1° maggio e versamento imposta per annualità successive.

31 Martedì

• Versamento 13ª rata semestrale condono previdenziale agricoltori.
• Pagamento bollo auto scaduto ad aprile.
• Revisione autoveicoli immatricolati maggio 2001 o revisionati maggio 2003.
• Presentazione domande liquidazione aiuto sementi certificate.
• Versamento 2ª rata condono edilizio.

a cura di Paolo Martinelli

PER L'IMMATRICOLAZIONE DI UN TRATTORE AGRICOLO NON SEMPRE È OBBLIGATORIA L'ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO

Sul n. 12/2004, a pagina 72, per l'immatricolazione di un trattore agricolo avete risposto all'interessato proprietario di un piccolo appezzamento di terreno che è necessario iscriversi alla Camera di commercio competente per territorio. A un medesimo quesito sul n. 9/

2001 a pagina 76 avevate risposto che non è necessaria l'iscrizione alla Camera di commercio.

Quale delle due risposte è quella esatta?

Virginio Quaglini
Corvino San Quirico (Pavia)

Anni fa l'immatricolazione delle macchine agricole avveniva attraverso l'Uma (Ufficio motori agricoli); ora la situazione è cambiata e il codice della strada prevede che ciò venga fatto tramite la motorizzazione, secondo le regole previste dal codice della strada, ovvero solamente a nome di colui che risulta titolare di impresa agricola od agromeccanica. Anche i trasferimenti di proprietà, da annotare nei libretti di circolazione, seguono la stessa regola.

A tali scopi, oltre alla partita Iva, è obbligatoria anche l'iscrizione alla Camera di commercio; unica eccezione, risulta essere quella prevista per gli agricoltori che operano in regime Iva di esonero (perchè hanno realizzato nell'anno precedente un volume d'affari inferiore ad € 2.582,28, oppure ad € 7.746,85 se operanti in Comuni o zone montane). Per questi ultimi infatti è sufficiente il possesso di partita Iva, non essendo necessaria l'iscrizione camerale.

L'iscrizione alla Camera di commercio risulta invece in ogni caso richiesta dall'Uma per l'attribuzione del carburante agricolo agevolato. *(Daniele Hoffer)*

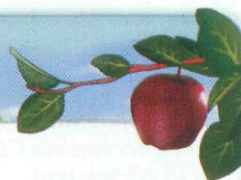
Le «Gazzette Ufficiali» sono acquistabili presso librerie specializzate o direttamente presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato: Piazza G. Verdi, 10 - 00198 Roma - Tel. 06 85082147. Le stesse possono anche essere consultate presso le biblioteche comunali o sul sito internet: www.gazzettaufficiale.ipzs.it

I lettori devono tenere presente che le norme riportate sulla Gazzetta Ufficiale o sui Bollettini Ufficiali delle Regioni possono venire modificate o superate da nuovi interventi legislativi o interpretativi, verificatisi anche in date successive alle nostre pubblicazioni, che vanno accertati con il ricorso al tributarista o al legale.

Per controllo dati e indirizzi della rubrica

Tutte le sentenze emesse dalle varie Commissioni Tributarie possono essere reperite nel sito internet dell'Agenzia delle Entrate (www.agenziaentrate.it), selezionando la pagina riservata alla documentazione tributaria, e successivamente avviando la ricerca documenti contenuti nella categoria «giurisprudenza».

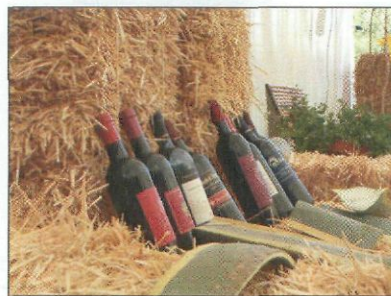
I CAPOLAVORI DELL'AGRICOLTURA

Un viaggio tra i prodotti tipici dell'agricoltura italiana

Sapevate che uno degli antichi nomi del pomodoro era "pomo d'amore"?
E che non a caso era considerato un ingrediente essenziale per filtri magici e afrodisiaci?
O che si riteneva che le nocciole fossero di buon auspicio per i guadagni futuri, e che per questo si affermò l'abitudine di sgranocchiarle durante le tombolate natalizie?
Se non vi sembrano che semplici curiosità, provate a chiedervi invece: siete certi di conoscere il percorso che i prodotti Dop seguono prima di arrivare sulla nostra tavola?

Un cesto di prodotti dell'agricoltura italiana: l'Italia vanta un patrimonio agricolo ricco e variegato legato alla tradizione territoriale della produzione.

E quanto sono profondi i legami con le terre in cui nascono? Che cosa li rende così unici e speciali? Storie di tradizioni e territori, ma anche indagini sul consumo dei prodotti e sugli stili di vita.
Per questo Confagricoltura, in collaborazione con la Comunità Europea e Agea, ha dato vita ad un progetto di informazione e comunicazione verso i consumatori: una campagna di sensibilizzazione che valorizza le specificità della qualità dei prodotti italiani.

Scorrendo fra notizie scientifiche e approfondimenti più tecnici si possono incontrare curiosità di dominio non comune. Se è risaputo che lo yogurt contiene fermenti lattici, forse è meno noto che i batteri lattici appartengono ad un'ampia categoria di batteri utili, sfruttati non solo per i fermentati del latte ma anche in alimenti a base di verdure, pesce, carne e salsicce.
Alcuni sistemi di lievitazione del pane, ad esempio, si avvalgono proprio dell'attività fermentante di batteri lattici.
La preparazione dei fermentati del latte, è provocata dallo sviluppo di questi microbi, durante il quale lo zucchero del latte, il lattosio, si converte in acido lattico. A seguito dell'accumularsi dell'acido, la struttura delle proteine del latte cambia (processo di cagliatura) e di conseguenza cambia anche la consistenza del prodotto. Ecco perché prodotti come lo yogurt sono più densi di altri.

Ed è interessante anche scoprire come e perché distinguiamo un sapore dall'altro. I sapori si possono infatti classificare in quattro tipi di categorie. Il sapore dolce è percepito sulla punta della lingua e nasce dal contatto delle papille gustative con sostanze diverse quali gli zuccheri (glucosio e fruttosio), l'alcol e la glicerina. La valutazione degli zuccheri in questo primo impatto consente di distinguere il vino in secco, abboccato, amabile e dolce; l'alcol invece è responsabile del calore e di un lieve bruciore in bocca, che permette di distinguere i vini in leggeri, caldi e alcolici.

Italia dei sapori: il vino è un simbolo di tradizione e un'etichetta regionale. Spesso il riconoscimento è esclusivo per palati fini. Ma non è difficile imparare a conoscerlo.

Il bordo della lingua invece percepisce i sapori acidi, che derivano proprio dagli acidi contenuti nell'uva: essi donano freschezza e un lieve pizzicore. Fondamentale è poi la percezione del sapore salato. Questa è dovuta ai sali presenti nel vino.

A seconda della maggiore o minore concentrazione di sali minerali, il vino si distingue in scipito, sapido e salato. I vini migliori sono quelli lievemente sapidi.

Ma il progetto contiene anche approfondimenti di carattere più tecnico: la differenza fra classificazione Dop e Igp per i prodotti agro-alimentari, ad esempio. Distinzione che è un metodo certo per poter riconoscere la qualità dei prodotti. La denominazione Dop è la più restrittiva e offre maggiori garanzie sul processo produttivo poiché definisce origine, provenienza delle materie prime e localizzazione del processo di produzione, definendo la tracciabilità delle diverse specialità che arrivano sulla nostra tavola.
Ogni prodotto Dop, per diventare tale, deve rispettare un disciplinare di produzione che vincola tutte le fasi della produzione e della trasformazione. La regolamentazione IGP, invece, pur definendo alcuni parametri come l'area di produzione, la garanzia di una determinata proprietà di qualità, è meno rigida di quella Dop.

Il portale "I capolavori dell'agricoltura": un riferimento approfondito per ogni curiosità sui settori ortofrutticolo, vitivinicolo e lattiero-caseario.

Parte integrante del progetto sono tre cd rom, distribuiti in migliaia di copie nelle scuole e nelle fiere. E il portale "I capolavori dell'agricoltura" (www.capolavoridellagricoltura.it) all'interno del sito di Confagricoltura (www.confagricoltura.it), sul quale potrete trovare tante altre curiosità e informazioni approfondite sul vino, sul latte e sulla frutta.

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Per ulteriori informazioni sulle manifestazioni consultate anche il sito internet: www.vitaincampagna.it/ita/fiere

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario - Servizio Carta Verde - C.P. 443 - 37100 Verona.

❑ BOLOGNA - Zoomark International

Dal 5 all'8 maggio si svolge, presso il quartiere fieristico di Bologna, Zoomark International, 11° Salone internazionale dei prodotti e delle attrezzature per gli animali da compagnia. Dall'alimentazione agli accessori, dalle attrezzature agli acquari, dall'igiene ai servizi, Zoomark International è un'enorme vetrina in grado di offrire quanto di meglio è disponibile sul mercato dei prodotti per animali da compagnia.
Superficie espositiva: 44.500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: da giovedì 5 a sabato 7 dalle ore 9 alle 18; domenica 8 dalle ore 9 alle 17.
Ingresso: l'accesso è gratuito e riservato esclusivamente agli operatori commerciali e ai veterinari muniti di apposito invito o di un documento attestante la loro attività nel settore; per evitare code alle biglietterie si consiglia di effettuare la pre-registrazione online collegandosi al sito internet sotto riportato.
Parcheggio: Michelino per 2.000 posti auto, a pagamento (euro 8,00), adiacente al quartiere fieristico.
Per informazioni: Vimax - Tel. 031 301059 - Fax 031 301418.
Internet: www.zoomark.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: urp.comune.bologna.it/IAT/IAT.nsf

❑ CESENA (FORLÌ CESENA) - Mostra mercato di piante grasse

Nei giorni 7 e 8 maggio si svolge, presso l'Istituto Tecnico Agrario (Via Savio, 2004), la Mostra mercato di piante grasse. In concomitanza con la mostra ha luogo un mercatino di piante grasse tenuto da coltivatori specializzati.
Superficie espositiva: 500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 8,30 alle 18,30.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: ampio parcheggio, gratuito, situato all'interno dell'Istituto; è possibile sostare anche nelle vie attigue all'Istituto stesso.
Per informazioni: Capaci Emilio - Tel. 0543 756770.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.cesena.fc.it/Cesena/turismo/lacittaThumb.asp

❑ OLGIATE COMASCO (COMO) - Natura in fiera

Domenica 8 maggio si svolge la 7ª edizione di «Natura in fiera, mostra agrozootecnica a misura di bambino»: animali, piante/fiori, prodotti tipici, laboratori didattici.
L'edizione di quest'anno è dedicata all'asino e, come per il maiale, vi sono tutta una serie di iniziative al riguardo: la più curiosa è legata «All'Asino chi legge», un percorso di educazione alla lettura per i bambini che a bordo degli asini sono accompagnati nel verde della Pineta del centro sportivo di Olgiate Comasco; alla manifestazione sono presenti razze, anche poco comuni, di asini. Accanto al mercatino agricolo-zootecnico-hobbistico vi è la presenza degli espositori del Consorzio «Sapori di terra, Sapori di lago» con la vendita dei prodotti tradizionali della provincia di Como; in programma inoltre le mostre di bonsai, di colombi e polli ornamentali e quella del miele. Per i più piccoli sono in programma divertenti laboratori di educazione alimentare e sugli animali della fattoria, oltre ai giri a cavallo grazie agli Amici del Cavallo di Olgiate.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge al centro sportivo «Pineta».
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 18,30.
Ingresso: euro 2,00; **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Parcheggio: per 100 posti auto, gratuito, adiacente al centro sportivo «Pineta».
Per informazioni: Pro Loco Olgiatese - Tel. e fax 031 990308, il lunedì dalle ore 21 alle 23,30.
Internet: www.prolocolgiate.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.lakecomo.org

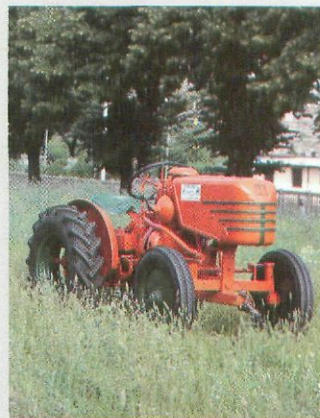
❑ ZERBOLÒ (PAVIA) - Naturalmente libri

Il Centro Parco Cascina Venara propone, **domenica 8 maggio**, a tutti coloro che cercano il relax della campagna e il piacere della lettura, «Naturalmente libri» una giornata di festa da trascorrere immersi nello splendido Parco del Ticino, fra libri, prodotti biologici e passeggiate lungo i piacevoli e rilassanti sentieri del Parco.
È una giornata di festa dedicata alla letteratura che racconta la natura: racconti, romanzi, poesie, saggi e manuali che traggono ispirazione dal mondo naturale, ecc.
È possibile visitare il Centro Cicogne, presso il Centro Parco, e la Riserva «Bosco Siro Negri», un bosco di circa 11 ettari a ridosso del fiume Ticino; per i più piccoli sono previsti giochi ed animazione culturale.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso il Centro Parco Cascina Venara a Zerbolò (Pavia).
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 18.
Ingresso: gratuito. Quale contributo alle visite guidate alla Riserva «Bosco Siro Negri» euro 3,00 per gli adulti ed euro 2,00 per i bambini; quale contributo alle visite guidate al Centro Cicogne euro 3,00 per gli adulti ed euro 2,00 per i bambini.
Parcheggio: per 100 posti auto, gratuito, adiacente al Centro Parco Cascina Venara.
Per informazioni: Centro Parco Cascina Venara - cell. 338 6320830 (da mercoledì a domenica dalle ore 10 alle 18); Associazione Olduvai Onlus - Tel. 02 84891394 - Fax 02 84891198 (da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle 18).
Internet: www.centroparcovenara.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.apt.pavia.it

❑ ABBADIA DI CHIARAVALLE DI FIASTRA (MACERATA) - Herbaria

Dal 12 al 15 maggio si svolge la 1ª edizione di Herbaria, Segreti e magie del mondo della natura.
Durante queste quattro giornate, ad Abbadia di Chiaravalle di Fiastra, vengono esposti i prodotti erboristici elaborati dalla millenaria

Appuntamenti con le macchine agricole storiche

Ecco un elenco di alcune feste che prevedono sfilate di macchine agricole d'epoca:
*– **7-8 maggio a Budrione di Carpi (Modena)** • Mostra-sfilata • Per informazioni: Circolo Rinascita, tel. e fax 059 665321.*
*– **8 maggio a Bedizzole (Brescia)** • Mostra-sfilata • Per informazioni: Francesco Gamba, tel. 030 675449.*
*– **20-22 maggio a Caraglio (Cuneo)** • Raduno nazionale, sabato trebbiatura in notturna, domenica trebbiatura • Per informazioni: Claudio Costamagna, tel. 0171 85517.*
*– **27-29 maggio a Diamantina (Ferrara)** • Mostra-sfilata-aratura • Per informazioni: Gamea, tel. 059 318265.*
*– **28-29 maggio a Sant'Agata Bolognese (Bologna)** • Mostra-sfilata-aratura • Per informazioni: Gamea, tel. 059 318265.*
*– **3-5 giugno a Diamantina (Ferrara)** • Mostra-sfilata-aratura • Per informazioni: Gamea, tel. 059 318265.*
*– **4-5 giugno a Calderara di Reno (Bologna)** • Mostra-sfilata • Per informazioni: Gamea, tel. 059 318265.*
*– **5 giugno a Limidi di Soliera (Modena)** • Mostra-sfilata-mercatino • Ufficio stampa Comune, tel. 059 568508.*
*– **18-19 giugno a San Felice sul Panaro (Modena)** • Mostra-sfilata-aratura • Per informazioni: Gamea, tel. 059 318265.*
*– **18-19 giugno a Poggio Rusco (Mantova)** • Raduno-sfilata • Per informazioni: Gamea, tel. 059 318265.*

operosità del convento. Spostandosi dal chiostro agli altri ambienti non meno suggestivi del complesso monastico, si possono ammirare una rassegna di erbari antichi ed una mostra degli erbari e degli acquerelli realizzati dalle scuole maceratesi a conclusione di un percorso didattico veramente innovativo. All'esterno dell'Abbazia, passeggiando nel cuore della riserva naturale, si può godere dei doni che la natura ci riserva visitando il Mercato Verde, area espositiva dove trovare prodotti erboristici di qualità, per conoscere i «rimedi» della natura e per fare una scorta di salute e benessere, oltre ad avere la possibilità di assaggiare le mille prelibatezze del territorio maceratese grazie a quattro punti di degustazione.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge sia all'interno che all'esterno dell'Abbazia.
Orario di apertura al pubblico: giovedì 12 maggio dalle ore 16 alle 20, dal 13 al 15 maggio dalle ore 9,30 alle 20, orario continuato.
Ingresso: euro 5,00; **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Parcheggio: per 1.500 posti auto, gratuito, situato a fianco dell'Abbazia.
Per informazioni: Segreteria organizzativa Fondazione Carima - Tel. 0733 261487 - Fax 0733 247492.
Internet: www.herbaria.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismo.marche.it

❑ CALINO DI CAZZAGO SAN MARTINO (BRESCIA) - Franciacorta in fiore

Dal 13 al 15 maggio si svolge, nella Fattoria di Villa Maggi-Azienda Agricola Montenisa, a Calino di Cazzago S. Martino, la 7ª edizione di Franciacorta in fiore, Rassegna di rose ed erbacee perenni.
Alla manifestazione i visitatori possono trovare numerose varietà di rose, ortensie, clematidi e orchidee, antiche varietà di alberi da frutto, erbacee perenni ed annuali, piante aromatiche e succulente, gerani classici e da collezione, arbusti profumati ed agrumi. Non mancano dimostrazioni pratiche di potatura, decorazione floreale e giardinaggio; arredi per esterno e complementi di arredo; degustazioni e assaggi di prodotti agroalimentari del territorio, ecc.
Sono presenti esperti del verde per proporre soluzioni e versioni alternative per la progettazione di giardini e per il ripristino di aree verdi. Franciacorta in Fiore quest'anno si preannuncia ricca di novità: il Palio della Rosa di Franciacorta, i concorsi e i numerosi eventi collaterali.
Superficie espositiva: 18.000 m².
Orario di apertura al pubblico: venerdì 13 dalle ore 15 alle 20; i restanti giorni dalle ore 9 alle 20, orario continuato.
Ingresso: euro 3,00; **gratuito per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, per 3.000 posti auto, a pagamento (euro 1,00), indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Pro Loco Cazzago San Martino (Brescia) - Tel. 030 7750750 int. 8 - Fax 030 725008 (orario: dal lunedì al venerdì, dalle ore 9 alle 12,30) - cell. 339 3598519 (attivo solo durante i giorni di manifestazione).
Internet: www.franciacortainfiore.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.provincia.brescia.it/turismo

❑ SAN BIAGIO DELLA CIMA (IMPERIA) - Rose in esposizione

Dal 13 al 15 maggio si svolge la 6ª edizione della manifestazione «Rose in esposizione».
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso il Centro Polivalente e per le vie del centro storico del paese.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 22.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: durante la manifestazione è possibile sostare, gratuitamente, lungo le vie esterne al centro storico.
Per informazioni: Comune di San Biagio della Cima (Imperia) - Tel. 0184 289044 - Fax 0184 289600.
Internet: www.roseinesposizione.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.rivieradeifiori.org

❑ CISANO BERGAMASCO (BERGAMO) - Erbe e dintorni

Sabato 14 e domenica 15 maggio si svolge la 2ª edizione di Erbe e dintorni, fiera delle erbe officinali. Si tratta di una piccola mostra-fiera dedicata alle erbe officinali spontanee usate in medicina, cucina, cosmesi, velenose, ecc.; inoltre è possibile assaggiare tisane, distillati, marmellate, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella struttura Polifunzionale.
Orario di apertura al pubblico: sabato dalle ore 15 alle 22 e domenica dalle ore 10 alle 22, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 500 posti auto, gratuito, adiacente alla struttura Polifunzionale.
Per informazioni: Pro Loco di Cisano Bergamasco - Tel. 035 782040 - Fax 035 4381980.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismo.bergamo.it/edtfll/edtfll_ctg.asp?CC=17

❑ CONIOLO (ALESSANDRIA) - Coniolo fiori

Il 14 e 15 maggio si svolge Coniolo fiori, Rassegna del florovivaismo specializzato con Mostra mercato. Nel corso della manifestazione ha luogo un'esposizione-concorso che vede come partecipanti i più importanti produttori di rose. Lungo le vie del paese si snoda, poi, la Mostra mercato florovivaistica con molti produttori, vivaisti, fiorai e floricoltori, di cui molti specializzati in rose.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella piazza e nelle vie del paese.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, gratuiti, indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Comune di Coniolo - Tel. 0142 408423 - Fax 0142 408383.
Internet: www.coniolofiori.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.alexala.it

❑ COSTOZZA DI LONGARE (VICENZA) - Villa da Schio in fiore

Il 14 e 15 maggio si svolge la 10ª edizione della manifestazione Villa da Schio in fiore, Mostra mercato di piante rare ed insolite, rose antiche e botaniche, libri, pitture, arredamento per il giardino.
All'interno della manifestazione è possibile visitare anche «La mostra nella mostra», esposizione di pitture botaniche. Vi sono, inoltre, sabato 14 maggio, degli incontri didattici per i bambini «La bottega della pietra e orticoltura».
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel Parco di Villa da Schio.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 al tramonto.
Ingresso: euro 6,00; **euro 4,00 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde»**; gratuito per i bambini di 12 anni compresi.
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, per 1.000 posti auto, gratuiti, indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Verderame - Tel. 049 662043 - Fax 049 8724633; Pro Loco - Tel. 0444 953399.
Internet: www.verderame-giardini.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: web.ascom.vi.it/aptvicenza

❑ MADONNA DELL'OLMO (CUNEO) - Il giardino incantato di Villa Tornaforte

Il 14 e 15 maggio si svolge la 4ª edizione di Il giardino incantato di Villa Tornaforte, Mostra scambio di piante rare, insolite e curiose, e bonsai.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge all'interno del parco di una delle più belle ville settecentesche della zona.
Orario continuato di apertura al pubblico: sabato dalle ore 11 alle 20; domenica dalle ore 10 alle 20.
Ingresso: euro 3,00; **euro 1,50 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Parcheggio: gratuito, per complessivi 1.000 posti auto, dislocati in Via della Battaglia e in Via Torino, entrambe adiacenti alla Villa.
Per informazioni: Assessorato all'Agricoltura - Tel. 0171 444457.
Internet: www.comune.cuneo.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.cuneoholiday.com

❑ MONCALIERI (TORINO) - Revigliasco fiori in festa

Sabato 14 e domenica 15 maggio si svolge a Revigliasco Torinese (piccolo antico paese sulla collina di Moncalieri), presso la P.zza Sagna e nell'attiguo parco Fiorio, la 3ª edizione di Revigliasco fiori in festa, Mostra mercato di fiori.
Alla manifestazione i visitatori possono trovare una ricca esposizione di rose, orchidee, ortensie, peonie, azalee, gerani, piante verdi, ecc. Per l'occasione è stato indetto un concorso, la cui giuria sarà presieduta dalla prof.ssa Elena Accati, avente per tema «Il giardino del futuro».
Completano la manifestazione interessanti conferenze su temi di grande attualità e intrattenimenti per i bambini che sono impegnati in laboratori del verde e della composizione floreale e i cui lavori botanici sono esposti in un zona apposita.
Superficie espositiva: 7.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: sabato 14 dalle ore 10 alle 20; domenica 15 dalle ore 9 alle 20.
Ingresso: euro 5,00; **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Parcheggio: in occasione della manifestazione sono stati realizzati ampi parcheggi, gratuiti, situati nelle vicinanze della mostra, ove sono attivi, sempre gratuitamente, dei bus navetta.
Per informazioni: Pro Loco di Revigliasco Torinese - Tel. 011 8131241 - Fax 011 8133768.
Internet: www.prolocorevigliasco.it/fiori-festa.htm
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismotorino.org

❑ PADOVA - La Campionaria

Dal 14 al 22 maggio si svolge, presso il quartiere fieristico, la 83ª edizione della Campionaria. Le novità di questa edizione sono: il Salone «Imprenditoria Femminile», la rassegna dedicata all'economia sociale e civile e «La Fattoria in Fiera», spazio riservato agli animali domestici e al giardinaggio.
Il padiglione «Imprenditoria Femminile» è uno spazio in cui sono raccolte le esperienze professionali delle donne che hanno creato proprie attività. L'altra novità è il salone dedicato alle attività di impegno sociale e civile che rimane allestito fino alla giornata conclusiva della Campionaria. Infine «La Fattoria in Fiera» rappresenta uno spazio con animali domestici e attrezzature agricole, riservato alla vendita di fiori, piante e al giardinaggio domestico.
Superficie espositiva: 100.000 m².
Orario di apertura al pubblico: la manifestazione è aperta tutti i giorni, dal lunedì al venerdì dalle ore 16,30 alle 24, il sabato e la domenica dalle ore 10 alle 24, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 1.700 posti auto, a paga-

Idee per vacanze utili a difesa dell'ambiente

Un'estate per la Natura con Legambiente. *Questa estate i campi di volontariato di Legambiente si terranno alle isole Eolie, Lampedusa, Paestum, Cinque Terre, Carnia, Lunigiana, Sicilia, Sardegna, Penisola Sorrentina, Salento per citare solo alcune delle 190 proposte. Ma sarà anche possibile investire le proprie energie all'estero. In Swaziland, in Bosnia e in Ghana, sarà direttamente Legambiente a organizzare i campi, all'interno di progetti di cooperazione internazionale di cui Legambiente è parte attiva. Inoltre, grazie alle collaborazioni internazionali esistenti da molti anni, i volontari italiani che sanno comunicare in inglese potranno effettuare attività di volontariato un po' ovunque su 4 continenti: quasi tutti i Paesi europei, molti Paesi latino-americani, diversi Paesi africani e asiatici.*
Nei campi, che durano da 10 a 15 giorni, si lavora 5-6 ore al giorno per 6 giorni a settimana, un responsabile coordina tutte le attività, i volontari trascorrono il periodo come una comunità provvedendo alla preparazione dei pasti e alla pulizia dell'alloggio e trascorrendo insieme le ore di lavoro e di tempo libero.
La vera novità di quest'anno riguarda i campi della legalità, ospitati all'interno di strutture confiscate ai boss della mafia e organizzati insieme alla rete di Libera. In questi campi i volontari parteciperanno alle attività delle cooperative di Libera, ma scopriranno anche molti aspetti sociali e legislativi legati all'esperienza di queste cooperative.
Per diventare volontari di Legambiente non è necessario avere particolari competenze, tranne per i campi subacquei per i quali è richiesto il brevetto base e per i campi internazionali per i quali è necessaria la conoscenza dell'inglese.
Per richiedere il programma dei campi e per prenotare telefonate, citando Vita in Campagna, *ai seguenti numeri: 06 86268323-4-5-6, attivi dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle 18. Per i campi all'estero 06 86268403.*
Il programma completo è consultabile sul sito www.legambiente.com/canale8/campi

Campi avventura estivi del Wwf. *Per la prossima estate il Wwf propone i nuovi campi avventura, attività turistico-educative che ogni anno coinvolgono ragazzi delle elementari, delle medie inferiori e superiori. I campi si svolgono nelle più importanti aree protette d'Italia e d'Europa. Le proposte per i piccoli dai 6 agli 11 anni sono ben 34 tra avventurose escursioni, corsi di vela sul lago e al mare, escursioni a cavallo e in canoa, ricerche sui fossili e sulla vita e le abitudini dell'orso e del lupo, storie e leggende sotto le stelle, caccia fotografica, tiro con l'arco.*
In Europa dagli 11 ai 14 anni ci sono numerose opportunità di vacanze, alcune già consolidate da esperienze degli anni precedenti nel sud della Spagna per fare seawatching (osservazioni marine), a Corfù in campeggio per esplorare la costa in canoa e i fondali in immersione, a Malta per parlare inglese ed esplorare il Mediterraneo.
I ragazzi delle medie superiori, fino ai 17 anni, possono scegliere tra 40 proposte tra cui un nuovissimo campo alle isole Canarie (Spagna), in bicicletta in Olanda, ad avvistare cetacei e studiare tartarughe in barca a vela lungo le coste della Sicilia, ed avventurarsi tra gli orsi del Parco nazionale d'Abruzzo o tra le marmotte e i ghiacciai del Parco Nazionale dello Stelvio.
Per l'alto valore educativo dei campi avventura il Wwf Italia rilascia su richiesta un attestato di partecipazione valido per la richiesta dei Crediti formativi scolastici.
Per ricevere ulteriori informazioni potete visitare il sito internet www.wwf.it/vacanze

Aziende agricole e cantine aperte

Fattorie didattiche aperte in Lombardia. *Il cibo e le sensazioni che ne scaturiscono, la cura ed il benessere del corpo e della mente «anche» attraverso la cultura di una tavola sana. Tutto questo è Food & Mood, un modo di pensare, di vivere, di gustare, ma anche e soprattutto di riscoprire le zone di origine dei cibi, le colture tipiche locali e le tradizioni rurali, storiche e culturali. Per riscoprirlo si può aderire ad una specifica iniziativa (voluta e sostenuta dalla Regione Lombardia in collaborazione con le associazioni Terranostra, Turismo Verde e Agriturist), iniziativa inerente le Fattorie didattiche della Lombardia che aprono le loro «porte» nelle domeniche del* **1° e** *dell'***8 maggio** *alle famiglie e a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo della campagna. In tale occasione sarà possibile visitare una fattoria a scelta, conoscere e partecipare alle diverse attività previste e, per chi lo desidera, gustare prodotti tipici cucinati secondo le tradizioni locali.*
Le aziende agricole che appartengono al circuito delle Fattorie didattiche hanno aderito alla «Carta della Qualità» approvata dalla Giunta Regionale, in cui vengono stabiliti i requisiti di sicurezza delle strutture aziendali e la competenza degli operatori presenti in fattoria, acquisita frequentando corsi di formazione professionale.
Per conoscere le aziende aderenti a tale iniziativa, telefonate, citando Vita in Campagna, *alle seguenti Segreterie organizzative: Agriturist, tel. 02 58302122 - Terranostra, tel. 02 7636101 - Turismo Verde, tel. 02 6705544. Oppure collegatevi al sito internet* www.buonalombardia.it *(nella sezione itinerari).*

«Per corti e cascine» in Lombardia. *Domenica* **15 maggio** *si apre l'8ª edizione di «Per corti e cascine», la manifestazione promossa da Turismo Verde e dalla Confederazione italiana agricoltori (Cia) Lombardia che propone ogni anno una stagione di animazione delle campagne lombarde, che si sviluppa per tutto l'anno con un programma ricco di iniziative organizzate nelle aziende agricole e agrituristiche della regione. La giornata di apertura coinvolge l'intera Lombardia. Le aziende agricole che aderiscono all'iniziativa aprono le porte ai visitatori e sono gli agricoltori stessi ad accompagnarli nel «cuore» delle loro aziende, per far conoscere le tecniche di produzione, di allevamento e di gestione di queste realtà complesse e spesso sconosciute al pubblico. I visitatori hanno la possibilità di degustare e acquistare direttamente i prodotti freschi o trasformati, sia biologici sia tradizionali, e partecipare alle iniziative di animazione dedicate ad adulti e bambini. Molte sono le aziende che svolgono attività agrituristiche e chi lo desidera può fermarsi a mangiare o trascorrere la notte nelle aziende attrezzate per l'ospitalità: si consiglia, in questo caso, di prenotare direttamente alle aziende descritte nel sito internet di Turismo Verde. Anche quest'anno l'offerta degli itinerari è ricca e variata: ventiquattro i circuiti sviluppati tra pianura, collina e montagna, lungo un fiume o intorno a un lago, facendo capo a nove province lombarde (Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Mantova, Pavia).*
La descrizione delle aziende aderenti e tutte le informazioni in continuo aggiornamento sono consultabili sul sito www.turismoverdelombardia.it *oppure telefonare, citando* Vita in Campagna, *allo 02 67078281.*

Fattorie aperte in Emilia-Romagna. *Tornano le «Fattorie aperte» domenica* **15 e 22 maggio***: un'occasione da non perdere per scoprire le aziende agricole dell'Emilia-Romagna, ove è possibile assaggiare i prodotti tipici delle terre, coltivati secondo le regole dell'agricoltura biologica e integrata. Quest'anno sono 275 le fattorie che aprono le loro porte, mettendo in vetrina saperi e sapori e facendo riscoprire e valorizzare il lavoro dell'agricoltore, che, oltre a seguire le coltivazioni e gli allevamenti aziendali, contribuisce a proteggere l'ambiente e il territorio, a valorizzare le tradizioni culturali ed enogastronomiche, ad accrescere lo sviluppo rurale.*
Novità dell'edizione 2005 è il concorso fotografico «I luoghi del cibo» rivolto a tutti i fotoamatori (fotografi non professionisti) che sono ospiti delle Fattorie aperte dell'Emilia-Romagna nel corso dell'iniziativa.
La guida «Fattorie aperte» può essere richiesta, citando Vita in Campagna, *alla Regione Emilia-Romagna (Ufficio relazioni con il pubblico) - numero verde 800-662200 - e-mail: urp@regione.emilia-romagna.it - Internet:* www.regione.emilia-romagna.it/fattoriedidattiche

Cantine aperte in tutta Italia. *Sono quasi un migliaio le cantine che domenica* **29 maggio** *accolgono gli enoturisti tra vigneti e barrique in occasione di «Cantine Aperte», la manifestazione creata e organizzata, da ormai 12 anni, dal Movimento Turismo del Vino. All'insegna di un'ospitalità sempre più accurata, qualificata e personalizzata, «Cantine Aperte 2005» si evolve e diventa laboratorio dei nuovi modi di accoglienza in cantina, in una fase in cui l'enoturismo è ormai una realtà consolidata e imponente.*
Il Movimento Turismo del Vino propone itinerari enoturistici, individuali o di gruppo, attraverso cantine socie, con visite e degustazioni guidate.
Per ulteriori informazioni potete rivolgervi, citando Vita in Campagna, *alla Segreteria Nazionale Movimento Turismo del Vino - Tel. 0432 26339 - Fax 0432 294021 - e-mail: info@movimentoturismovino.it - Internet:* www.movimentoturismovino.it

mento (euro 5,00), si trova vicino alla fiera (Via Goldoni, Via Rismondo, Via Grossi).
Per informazioni: PadovaFiere - Tel. 049 840111.
Internet: www.campionaria.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismopadova.it

❑ CESANO MADERNO (MILANO) - Domus Naturae

Il Comune di Cesano Maderno e la Fondazione Minoprio organizzano **domenica 15 maggio** «Domus Naturae», Mostra di piante e fiori.
Florovivaisti, associazioni e semplici amatori provenienti da tutta Italia espongono e mettono in vendita piante rare e particolari: bonsai, piante aromatiche, agrumi, iris, conifere nane, aceri, sempreverdi, latifoglie, piante acquatiche e piante grasse, fornendo ai visitatori consigli utili sulle tecniche di coltivazione più efficaci, informazioni sulle esigenze di ogni tipo di pianta e curiosità nate dalla loro esperienza. Sono poi organizzati laboratori didattici di giardinaggio per bambini: seguiti da uno staff di animatori i piccoli ospiti imparano a seminare e a invasare piante, avvicinandosi in modo divertente al mondo del verde e al giardinaggio.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella meravigliosa cornice del Parco di Palazzo Arese Borromeo.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19. La Fondazione Minoprio organizza visite guidate al Parco di Palazzo Arese Borromeo secondo i seguenti orari: mattino alle ore 11; pomeriggio alle ore 15 e alle ore 16,30.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 250 posti auto, gratuito, situato vicino al parco.
Per informazioni: Lucia Papponi, tel. 031 900224 (int. 244).
Internet: www.fondazioneminoprio.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.enit.it/comuniris.asp?Lang=IT&Luogo=CESANO+MADERNO&ID=7525

❑ PAVIA - Festa del Roseto

L'Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di Pavia organizza per **domenica 15 maggio**, presso l'Orto Botanico (in Piazza S. Epifanio, 14), la consueta Festa del Roseto. È possibile visitare lo storico roseto dell'Orto, ricco di oltre trecento specie e varietà di rose antiche e moderne. Tra queste i visitatori possono votare la rosa preferita. Nel chiostro esposizione di rose.
Superficie espositiva: 500 m^2.
Orario di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 12,30 e dalle ore 15 alle 18; alle ore 16 si tiene una visita guidata dell'Orto.
Ingresso: sia l'ingresso all'Orto che la partecipazione alla visita guidata sono gratuiti.
Parcheggio: per 50 posti auto, gratuito, si trova vicino all'Orto Botanico (Via Gorizia - Mure Spagnole).
Per informazioni: Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di Pavia - Tel. e fax 0382 22534 (la segreteria è aperta il martedì e il giovedì dalle ore 10 alle 12 e il mercoledì dalle ore 15 alle 17).
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.apt.pavia.it

Nel parco botanico idrotermale del Negombo nell'Isola d'Ischia (Napoli) si tiene dal 20 al 22 maggio Ipomea del Negombo, Mostra mercato di piante rare ed inconsuete

❑ REGGIO EMILIA - Salone del Cavallo Americano

Dal 19 al 22 maggio si svolge, presso il centro Fiere di Reggio Emilia, il Salone del Cavallo Americano, giunto alla 19ª edizione.
Anche quest'anno la manifestazione è in grado di offrire gare di valore agonistico europeo. Oltre ai consueti intrattenimenti, il pubblico alla manifestazione può anche trovare un'esposizione di attrezzature, accessori, abbigliamento, ecc.
Superficie espositiva: 40.000 m^2.
Orario continuato di apertura al pubblico: giovedì 19 dalle ore 9 alle 19; venerdì 20 e sabato 21 dalle ore 9 alle 23; domenica 22 dalle ore 9 alle 19. Ristoranti, musica live, animazione, spettacolo: fino a notte inoltrata (fino alle ore 19 la domenica).
Ingresso: euro 10,00; **euro 7,00 per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Parcheggio: per 2.500 posti auto a pagamento (euro 3,00), adiacente agli ingressi della fiera.
Per informazioni: Siper - Fiere di Reggio Emilia - Tel. 0522 503511 - Fax 0522 503555.
Internet: www.salonedelcavallo.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.re.it/turismo

❑ ISOLA D'ISCHIA (NAPOLI) - Ipomea del Negombo

Dal 20 al 22 maggio si svolge Ipomea del Negombo, Mostra mercato di piante rare ed inconsuete della fascia temperata calda, giunta alla sua terza edizione.
Il suo nome, Ipomea, è un omaggio a una delicata pianta perenne locale, dal fiore candido a gola gialla, foglie cuoriformi e allungate, presente solo nell'Orto Botanico di Napoli fino alla recente reintroduzione al Negombo.
Alla mostra vengono esposte una collezione di rarissime Palme, Cycadee e piante inconsuete delle regioni tropicali e subtropicali provenienti da Miami (Florida - Stati Uniti).
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge a Lacco Ameno d'Ischia, nel parco botanico idrotermale del Negombo.
Orario di apertura al pubblico: venerdì 20 dalle ore 15 alle 20,30; sabato 21 e domenica 22 dalle ore 10,30 alle 20,30, orario continuato.
Ingresso: euro 3,00.
Parcheggio: per 400 posti auto, gratuito, adiacente al parco botanico idrotermale del Negombo.
Per informazioni: Negombo - Tel. 081 986152 - Fax 081 986342.
Internet: www.negombo.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.italyis.com/campania/ricett/pna_org_i.html

❑ MODENA - Garden Show-Esposizione de' Fiori

Dal 20 al 22 maggio si svolge, presso il Giardino Ducale-Orto Botanico, la 16ª edizione di Garden Show-Esposizione de' Fiori, Mostra mercato del giardino e del collezionismo botanico.
Alla manifestazione i visitatori possono trovare: piante, fiori, vivai, sementi e bulbi, piante da orto e da frutto, macchine e attrezzature da giardinaggio, impianti irrigazione, concimi e fertilizzanti, disinfezione e disinfestazione, miele e prodotti, bricolage, mobili da giardino, ecc.
Superficie espositiva: 20.000 m^2.
Orario di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 16 alle 21; sabato e domenica dalle ore 10 alle 20, orario continuato.
Ingresso: euro 5,00, gratuito per bambini fino a 12 anni. L'accesso alla Mostra mercato consente la visita gratuita o guidata all'Orto Botanico e alla Mostra nella Palazzina del Vigarani.
Parcheggio: è possibile sostare, sia gratuitamente che a pagamento, lungo le vie limitrofe al Giardino Ducale.
Per informazioni: segreteria Videopress - Tel.059 271412 - Fax 059 271394.
Internet: www.gardenshow.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: http://turismo.comune.modena.it

❑ ARTA TERME (UDINE) - Festa del radicchio di montagna, dell'asparago di bosco e dei funghi di primavera

Il 22 maggio si svolge la Festa del radicchio di montagna, dell'asparago di bosco e dei funghi di primavera. Una gioia per il palato e per tutti coloro che amano gustare i sapori della natura. Lungo le strade della località gli stand offrono ai visitatori la possibilità di degustare i frutti selvatici, le specialità spontanee e le primizie carniche come il radicchio di montagna (*Cicerbitae alpina o violacea*), l'asparago di bosco (*Aruncus dioicus*), i profumatissimi funghi primaverili (*Morchelle, Hygrophori, Collybie, Cantarelli, ecc.*). Accanto alla rassegna gastronomica, viene allestito un mercatino di prodotti agricoli e artigianali tipici della Carnia.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge in località Piano d'Arta lungo le vie del paese.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, gratuiti, indicati nella segnaletica.
Per informazioni: A.R.T.A.Tur - Tel. 0433 929411 - Fax 0433 929714.
Internet, alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.artatur.it

❑ ROMA - Park Life

Dal 26 al 29 maggio si svolge, presso il quartiere fieristico di Roma, Park Life, Salone dei parchi e del vivere naturale.
Park Life è il primo appuntamento annuale di settore organizzato dalla Federazione Italiana Parchi e Riserve Naturali, Legambiente, Compagnia dei Parchi – il tour operator delle aree protette italiane – e Fiera Roma, che ospita la manifestazione.
Si tratta di un'esposizione internazionale delle aree protette nella quale vengono promosse tante esperienze di conservazione e valorizzazione della natura, di sviluppo territoriale e turistico e, di conseguenza uno stile di vita mirato al benessere e alla qualità, alla ricerca di un equilibrio più autentico e profondo tra l'uomo e la natura.
Alla manifestazione i visitatori possono trovare artigianato e antichi mestieri, degustazioni di prodotti tipici, folklore, tradizioni storico-culturali, e, inoltre, la Borsa dei Parchi, uno spazio dedicato all'incontro tra operatori e responsabili acquisti delle aree protette.
Superficie espositiva: 5.500 m^2.

Gli appuntamenti per i bambini alla Cascina Venara (Pavia)

L'Associazione Olduvai Onlus organizza, presso il Centro Parco Cascina Venara, a Zerbolò (Pavia), sabato **14** *e sabato* **28 maggio**, *l'evento per bambini «Merenda sul fiume Azzurro», un'insolita giornata da trascorrere nel Parco del Ticino. I bambini sono accompagnati in un'appassionante visita guidata sulle sponde del fiume e sono seguiti, in questo viaggio alla scoperta del Parco, da insoliti amici: i bianchi cavalli Camargue-Delta del Centro Parco Cascina Venara. Donazione minima richiesta: euro 7,00 a bambino.*
Solo sabato **14 maggio** *è in programma, sempre presso il Centro Parco Cascina Venara a Zerbolò (Pavia), un'animazione notturna per bambini dal titolo: «La foresta incantata» nel corso della quale, come nel più bel libro di fiabe, si incontrano personaggi fantastici: streghe, folletti e fatine. Per una sera il Parco del Ticino si trasforma in un teatro naturale itinerante; approfittando delle magiche atmosfere della notte, un simpatico e «fantasioso» personaggio accompagna i bambini alla scoperta del bosco e dei suoi abitanti, per avvicinarli in modo divertente alla natura e alle sue meraviglie.*
Donazione minima richiesta: euro 5,00 a bambino.
Per ulteriori informazioni e prenotazione obbligatoria per tutte le attività telefonare, citando Vita in Campagna, *a: Centro Parco Cascina Venara - cell. 338 6320830 (da mercoledì a domenica dalle ore 10 alle 18); Associazione Olduvai Onlus - Tel. 02 84891394 - Fax 02 84891198 (da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle 18). Altri particolari delle manifestazioni si possono trovare sul sito internet:* www.centroparcovenara.it

Erbe selvatiche ed aromatiche in cucina

Numerose sono le erbe selvatiche ed aromatiche in grado di conferire profumi e sapori originali ai cibi che danno la possibilità di creare nuovi abbinamenti gastronomici e nuove ricette lungo quella linea ideale che congiunge le tavole ed i piatti della tradizione contadina alla ristorazione dei giorni d'oggi. Così come, ancora più inaspettatamente, numerosi sono anche i fiori commestibili che, oltre ad essere impiegati per dare colore alle pietanze, ne migliorano le caratteristiche organolettiche.
Maestri nell'utilizzo di erbe e fiori nella gastronomia sono gli abitanti di Casola Valsenio, importante borgo in provincia di Ravenna, nel cui territorio si trova un interessantissimo Giardino delle erbe. La gastronomia della zona, ed in particolare quella di Casola Valsenio, quindi, non poteva non essere influenzata da tutto questo, tant'è che il Giardino delle Erbe ed i ristoranti del paese hanno dato vita all'iniziativa «Erbe in Fiore», prevista nella giornata di domenica **29 maggio**, *dalle ore 9 alle 18, orario continuato.*
Inoltre, presso il Giardino delle erbe i visitatori possono ammirare oltre 400 specie di erbe officinali ed aromatiche, locali e non, utilizzate anche in ambito medico, erboristico e cosmetico.
Per avere ulteriori informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0546 73158.*

A Mezzomonte Impruneta (Firenze) si svolge (28-29 maggio) Chianti Life, Fiera di artigianato e d'arte

Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 20.
Ingresso: euro 3,50.
Per informazioni: Segreteria organizzativa - Tel. 085 4303218.
Internet: www.parklife.it

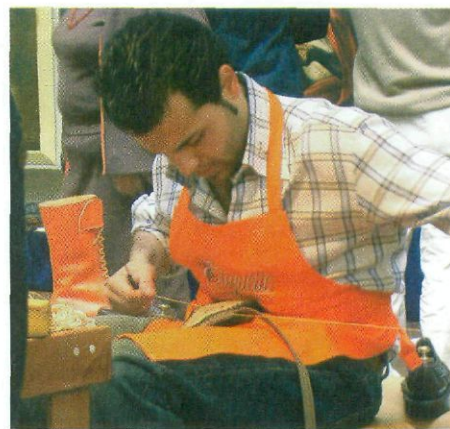
❑ PORTICI (NAPOLI) - Mediterraneo e dintorni

Dal 27 al 29 maggio si svolge la 2ª edizione di Mediterraneo e dintorni, Mostra mercato dedicata alla diffusione delle piante originarie di regioni a clima mediterraneo.
Accanto alle piante il visitatore può trovare libri sul tema del verde e dell'uso delle piante, vaseria, ceramica artigianale, prodotti per il giardinaggio, ecc.
Nel corso della manifestazione sono previste attività collaterali: Olea, esposizione delle principali varietà di olivo della Campania. Inoltre nel corso della manifestazione sono organizzate due giornate dedicate al pubblico, a numero chiuso, per conoscere e valutare le caratteristiche organolettiche dei diversi oli della Regione; Tree-climbing, dimostrazione di arrampicata sugli alberi secolari dell'Orto effettuata da tecnici specializzati. Visite gratuite, con guide specializzate, alle serre dell'Orto dove è possibile ammirare splendide collezioni di piante grasse.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nell'Orto Botanico della Facoltà di Agraria.
Orario di apertura al pubblico: dalle ore 14 alle 19 il venerdì, dalle ore 9 alle 19 il sabato e dalle ore 9 alle 17 la domenica, orario continuato.
Ingresso: euro 3,00.
Parcheggio: per 200 posti auto, gratuito, adiacente all'ingresso della manifestazione.
Per informazioni: dott. Riccardo Motti, tel. 081 7754850.
Internet: www.mediterraneoedintorni.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.portici.na.it

❑ SIENA - Settimana dei vini

Dal 27 maggio al 5 giugno viene organizzata la 39ª edizione della Settimana dei vini.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso la Fortezza Medicea.
Orario continuato di apertura al pubblico: essendo l'orario diverso ogni giorno, si consiglia di telefonare al numero sotto indicato.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 1.500 posti auto, a pagamento (prezzo da concordare), situato esternamente alla Fortezza Medicea.
Per informazioni: Enoteca Italiana - Tel. 0577 228811 - 0577 288497.
Internet: www.enoteca-italiana.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.terresiena.it

❑ MEZZOMONTE IMPRUNETA (FIRENZE) - Chianti Life

Sabato 28 e domenica 29 maggio si svolge, nella splendida Villa Corsini, la 6ª edizione di Chianti Life, Fiera di artigianato e d'arte.
I maestri artigiani, provenienti da tutta Italia, espongono i prodotti della loro arte, manufatti di alto valore, come scarpe fatte a mano, stoffe preziose, abiti su misura, tutti realizzati sul momento per svelare ai visitatori i segreti del loro mondo. Li affiancano ormai da parecchie edizioni gli «artigiani del gusto» che offrono una sorta di viaggio attraverso sapori nostrani con gusti, sapori e profumi di tutta Italia.
In occasione della manifestazione le fattorie e le celebri fornaci restano aperte per consentire di degustare vini e olio e per confidare al pubblico i segreti dei terracottai che, con la loro produzione, hanno portato il nome di Impruneta nel mondo. Alla manifestazione i visitatori possono trovare anche una Mostra mercato di rose «Le Rose nel Chianti»: moltissime varietà di rose vengono esposte nell'ampio Giardino all'Italiana che affianca a sud Villa Corsini.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge negli splendidi spazi di Villa Corsini.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 400 posti auto, gratuito, antistante la Villa.
Per informazioni: Segreteria organizzativa - Tel. 055 852638.
Internet: www.chianti-life.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.firenzeturismo.it

❑ MILANO - Le Olimpiadi delle famiglie

Sabato 28 e domenica 29 maggio le Olimpiadi delle famiglie animano gli storici giardini di Via Palestro e Corso Venezia al cen-

Convegno-esposizione dedicato all'asino

Sabato **28** e *domenica* **29 maggio** *si svolge a Grosseto, presso il Centro Militare Veterinario nella sala «La Cavallerizza», il 1° Convegno nazionale sull'asino. Il programma prevede due momenti. Nella parte scientifica viene affrontato il problema della salvaguardia degli asini, facendoli conoscere e proponendoli in nuovi utilizzi, avviando così una ripresa dell'allevamento di asini e muli, impiegandoli poi, non solo per i lavori contadini, ma anche per l'onoterapia («terapia» attinente alla sfera affettiva ed emozionale), trekking, produzione del latte, inserimento in natura per salvaguardare zone incolte a rischio incendi, ecc. Nella parte espositiva è possibile vedere delle dimostrazioni in diverse attività, come accarezzare-strigliare e cavalcare un asino, mungere il latte, carosello dei butteri, creare una capezza, ferrare un asino, ecc. Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere, citando* Vita in Campagna, *a: segreteria organizzativa, c/o Associazione di volontariato Ofelia - Tel. e fax 0564 450491- cell. 328 1156034. Altri particolari sulla manifestazione si possono trovare sul sito internet:* www.lattediasina.it

tro di Milano. Le Olimpiadi delle famiglie, alla 1ª edizione, promuovono la natura, l'attività fisica e la sana alimentazione. È un'occasione di aggregazione e svago ma anche di informazione ed educazione alimentare.
All'insegna del divertimento e dell'attività all'aria aperta, la manifestazione propone al pubblico vari tipi di prove, adatte ai diversi componenti della squadra/famiglia (dai nonni ai bambini). Il muro di arrampicata sportiva, il ponte tibetano, la tirolese doppia, la gara di mountain bike, il percorso di abilità per bambini, la traduzione dal dialetto, la gara di canto in coro, sono solo alcuni esempi delle «prove olimpiche» previste.
Superficie espositiva: circa 2.500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9,30 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: vi sono alcuni parcheggi, a pagamento, situati lungo il perimetro dei giardini pubblici.
Per informazioni: Orizzonte - Segreteria organizzativa - Tel. 02 66714139 - Fax 02 67384508.
Internet: www.orizzonte-eventi.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.milanoinfotourist.com

❑ TORTONA (ALESSANDRIA) - AssaggiaTortona

Sabato 28 e domenica 29 maggio si svolge «AssaggiaTortona» - Conosci i sapori delle Terre Tortonesi, Mostra mercato enogastronomica tortonese.
Il territorio tortonese presenta una produzione ricca, varia e di qualità nel settore agroalimentare ed enogastronomico di salumi, formaggi, ortofrutta (in particolar modo la squisita fragola profumata di Tortona), dolci, vini. Un'occasione da non perdere per ritrovare, o scoprire, il sapore più autentico di una qualità particolare di fragola, coltivata fin dal 1500 nella zona di Tortona (Alessandria) e conosciuta come «Fragola Profumata di Tortona»; simile al lampone per il colore rosso scuro e le dimensioni, la Fragola di Tortona emana un dolce profumo di moscato (vedi articoli alle pagine 9 e 25 di questo stesso numero). Durante la manifestazione i visitatori possono visitare (gratuitamente) il Museo delle Macchine Agricole Orsi.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso la vecchia sede della Fabbrica Orsi in Via Emilia, 442.
Orario di apertura al pubblico: sabato dalle ore 15 alle 20; domenica dalle ore 10 alle 20, orario continuato.
Ingresso: gratuito, escluse le degustazioni.
Parcheggio: per 100 posti auto, gratuito, si trova adiacente alla Fabbrica Orsi.
Per informazioni: Comune di Tortona - Tel. 0131 864297.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.alexala.it

❑ BASSANO DEL GRAPPA (VICENZA) - Rose in Villa Giusti

Ritorna **domenica 29 maggio**, presso le sale del palazzo e nello splendido giardino ottocentesco di Villa Giusti, la 3ª edizione della manifestazione Rose in Villa Giusti. Alla manifestazione i visitatori possono trovare una fitta e variegata serie di attrazioni,

A Tortona (Alessandria) il 28 e il 29 maggio si tiene AssaggiaTortona, Mostra mercato enogastronomica. In questa occasione potrete conoscere ed assaggiare la «Fragola Profumata di Tortona»

tutte rigorosamente abbinate alle rose: negozi di fioreria che si sfidano in una gara di arredi floreali con le rose, alcuni vivaisti italiani che vendono le proprie rose da giardino, alcuni esercenti che propongono idee per allestire le vetrine dei negozi e tante soluzioni con le rose nella casa. Questo splendido fiore, amato da moltissimi, è poi al centro di una speciale mostra di tessuti ricamati nonché di una rassegna nei libri, nei prodotti di erboristeria e nei prodotti per l'alimentazione (marmellate, liquori, infusi, ecc.). Nell'arco della giornata sono previste visite guidate al parco anche per i bambini. L'evento è organizzato in collaborazione con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente «A. Parolini» di Bassano del Grappa con l'Associazione Pro Bassano e con l'Associazione «Bortolo Zonta» per lo scoutismo.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso Villa Giusti.
Orario di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 13 e dalle ore 14,30 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 300 posti auto, gratuito, si trova in Via Travettore di fronte al Centro Studi oppure presso il parking Gerosa in Viale De Gasperi, gratuito, per 2.000 posti auto.
Per informazioni: Fondazione Domenico Tolio Onlus dott.ssa Ilenia Dal Prà - Tel. 0424 886514.
Internet: www.villagiusti.net
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.vicenzae.org/pages_341.html

❑ MONTESPERTOLI (FIRENZE) - Mostra del Chianti

Dal 29 maggio al 5 giugno si svolge la 48ª Mostra del Chianti.
I visitatori possono trovare: mostra di prodotti per l'enologia, stand gastronomici, mostre d'arte, degustazione e vendita di Chianti docg, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso la piazza e le vie del paese.
Orario di apertura al pubblico: essendo l'orario diverso ogni giorno, si consiglia di telefonare ai numeri sotto indicati.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, sia gratuiti che a pagamento (prezzo ancora da concordare), indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Comune di Montespertoli Ufficio Turismo - Tel. 0571 600219 - Fax 0571 609760 - Associazione Turistica Pro Loco - Tel. e fax 0571 609412.
Internet: www.comune.montespertoli.fi.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.terredelsa.it/montespertoli.htm

Una mostra sui vecchi attrezzi utilizzati nel ciclo del grano

Prosegue **fino al 30 giugno**, *presso il Museo Civico Polironiano di San Benedetto Po (Mantova), la mostra «La sapienza, il lavoro e la vita - Gli strumenti agricoli nel processo produttivo: dall'aratro al triòn». Attraverso un percorso dalle finalità prettamente didattiche vengono presentati gli strumenti del lavoro contadino che servivano un tempo (sino all'avvento della motorizzazione) allo svolgimento del così detto «ciclo del grano»: le fasi del ciclo cominciano con l'aratura del suolo, continuano con le operazioni di preparazione del letto di semina, della distribuzione delle sementi, dei lavori complementari, della raccolta (mietitura) e della trebbiatura. Gli oggetti presentati al pubblico sono spesso vere e proprie rarità, ormai scomparsi non solo dalle nostre campagne ma anche dalla nostra memoria. Le varie fasi del lavoro sono correlate, oltre che dalle didascalie abbinate ad ogni singolo oggetto, da pannelli esplicativi, che descrivono gli aspetti salienti delle forme, dei materiali usati, dell'etimologia propria dei termini d'uso e dei nomi propri degli oggetti, con riferimenti alla storia ed all'evoluzione nel tempo dei lavori agricoli. Viene messa in risalto la funzione della famiglia contadina, impegnata tutta, dai bambini agli anziani, nell'attività di produzione, nella quale ogni componente assumeva un ruolo specifico e nulla risultava trascurabile.*
Ingresso: euro 5,00, con lo stesso biglietto è possibile visitare la mostra «La sapienza, il lavoro e la vita - Gli strumenti agricoli nel processo produttivo: dall'aratro al triòn», il museo «Cultura Popolare» e il museo dell'Abbazia.
Per informazioni, orari e visite guidate alla mostra telefonare, citando Vita in Campagna, *al Museo Civico Polironiano Chiostro degli Abati, tel. 0376 623036.*

PUBBLICAZIONI CONSIGLIATE

Giardinaggio

Il vero giardiniere non si arrende - Cronache di ordinaria pazienza di Paolo Pejrone, edito da Giangiacomo Feltrinelli Editore - Milano; 2003; formato cm 14x22; pagine 188 illustrate con 24 disegni a colori; euro 15,50. La pubblicazione è in vendita presso le migliori librerie.

In questo libro l'amore e la dedizione per il giardinaggio dell'Autore sono chiaramente manifestate, non disgiunte dalla sua esperienza. L'interesse per la lettura è tenuto vivo dalla quantità di notizie e di avvenimenti che sono descritti in modo semplice e spontaneo. Vengono ricordati incontri con giardinieri più o meno celebri che l'Autore ha avuto il piacere di conoscere e dei quali tratteggia criticamente il lavoro e la passione nella coltura del giardino e dell'orto.

Vi si trovano parecchie citazioni delle diverse varietà di fiori, alberi e arbusti con sentenze negative anche drastiche quando la pianta non piace all'Autore.

Il testo è consigliato agli addetti ai lavori del giardinaggio e può incuriosire anche coloro che si interessano al verde in maniera generica, sempre che non prendano per oro colato, tutto quanto viene descritto nel bene o nel male. *(Ape)*

Legislazione

L'imprenditore agricolo - Il completamento della riforma: Imprenditore agricolo professionale, vendita dei prodotti agricoli, nuove agevolazioni tributarie di Cinzia De Stefanis e Antonio Quercia, edito da Gruppo Editoriale Esse Libri - Simone - Via F. Russo, 33 - 80123 Napoli - Tel. 081 7691711 - Fax 081 5757944; 2005, III edizione; formato 17x24; pagine 592, prive di illustrazioni, più Cd-rom allegato; euro 40,00.

Come sono cambiate le «imprese verdi» con la modernizzazione dei settori della pesca, dell'agricoltura e delle foreste? Quali opportunità hanno potuto e potranno sfruttare, grazie anche all'entrata in vigore del Decreto legislativo n. 99/2004, che ridefinisce il profilo dell'imprenditore agricolo a titolo principale qualificandolo come imprenditore agricolo professionale (Iap)?

Attraverso un'attenta disamina del nuovo apparato legislativo e delle sue implicazioni previdenziali e fiscali – sia per quello che riguarda l'esercizio dell'attività in forma singola, sia per quanto afferente allo svolgimento della stessa in forma singola sia per quanto afferente allo svolgimento della stessa in forma associata – il volume, alla sua terza edizione, si propone come un valido supporto per saperne di più e districarsi, grazie a un utilissimo formulario – presente anche sul Cd-rom allegato – tra norme e adempimenti che connotano l'imprenditoria agricola. *(Redazione)*

Ultimi arrivi in redazione

➥ ***Le etichette dei prodotti alimentari*** di Giuseppe De Giovanni, edito da Il Sole 24 Ore Edagricole - Via Goito, 13 - 40126 Bologna - Tel. 051 65751 - Fax 051 6575800; 2004. La pubblicazione consta di 372 pagine prive di illustrazioni; euro 29,00.

➥ ***I piselli - I segreti dell'ortolano e le ricette per avere sapore e salute; Le melanzane - I segreti dell'ortolano e le ricette per avere sapore e salute*** entrambi i libri sono scritti da Emilia Valli ed editi da Il Sole 24 Ore Edagricole - Via Goito, 13 - 40126 Bologna - Tel. 051 65751 - Fax 051 6575800; 2004. Le pubblicazioni constano euro 9,90 cadauna.

➥ ***Piantare alberi*** di Fabio e Marina Clauser, edito da Libreria Editrice Fiorentina - Via Giambologna, 5 - 50132 Firenze - Tel. e fax 055 579921; 2004. La pubblicazione consta di 158 pagine illustrate con 17 figure in bianco e nero, 2 tabelle e 40 fotografie a colori; euro 12,00.

➥ ***I consigli del giardiniere - Una risposta a tutti i problemi del verde***, edizione italiana a cura di Lorena Lombroso e Simona Pareschi, edita da Il Sole 24 Ore Edagricole - Via Goito, 13 - 40126 Bologna - Tel. 051 65751 - Fax 051 6575800; 2004. La pubblicazione consta di 288 pagine illustrate con 850 fotografie a colori; euro 24,50.

➥ ***Vacanze Verdi 2005 - Guida al turismo rurale italiano di qualità*** di Anna Mossini, edito da Il Sole 24 Ore Edagricole - Via Goito, 13 - 40126 Bologna - Tel. 051 65751 - Fax 051 6575800; 2005; formato cm 13x21; pagine 426 illustrate con 800 fotografie a colori; euro 17,50.
Dal Piemonte alla Sardegna la guida «racconta» centinaia di aziende, ciascuna delle quali viene descritta dettagliatamente con corredo di foto e cartine per raggiungerla e selezionata in base alle caratteristiche: il tipo delle varie produzioni, le attività manuali, sport praticabili in loco, possibilità di trekking, escursioni culturali in luoghi d'arte o di turismo marino o montano, ecc. Così ricca di notizie da permettere all'agriturista di organizzarsi su misura le proprie vacanze o tanti weekend in giro per lo stivale rurale. Oltre alla rinnovata veste grafica «Vacanze Verdi 2005», presenta anche alcune novità, tra cui lo spazio dedicato al pane, prodotto che in Italia registra ben 800 tipologie.

CORSI

Giardinaggio via satellite

La Scuola Agraria del Parco di Monza (Milano) organizza tra maggio e giugno il 1° corso di giardinaggio in videoconferenza satellitare interattiva, che si può seguire in diretta a Milano e a Moncalieri (Torino).

Il corso, dal titolo «Progettazione e gestione del giardino naturale», si tiene in cinque lezioni da due ore ciascuna. Il programma del corso prevede l'illustrazione dei principi della corretta progettazione del giardino, tecniche di manutenzione e di controllo delle malattie rispettose delle piante e dell'ambiente.

La quota d'iscrizione è di euro 60,00 per i corsisti di Monza, euro 70,00 per chi segue il corso presso le sedi collegate via satellite; sconto del 10% (cioè euro 54,00 ed euro 63,00) per gli abbonati che presentano la «**Carta Verde**» secondo quanto riportato nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005 allegata al n. 2/2005 a pag. 69».

Per ulteriori informazioni ed iscrizioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 039 2302979 (8,30-12,30 e 14-17,30).

Piante ornamentali

La Scuola di pratica agricola «F.C. Caldesi» organizza, presso Villa Orestina, da metà maggio a metà giugno il corso «Tecniche di riconoscimento delle piante ornamentali». Il costo del corso è di euro 100,00, comprensivo di materiale didattico.

Per ulteriori informazioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 0546 29642 - 328 3054018.

➥ ***Le strade del vino e dei sapori*** di Iole Piscolla, edito da Ci.Vin. Società Editrice dell'Associazione Nazionale Città del Vino - Via Massetana Romana, 58/B - 53100 Siena - Tel. 0577 271579 - Fax 0577 271595; 2005. La pubblicazione consta di 657 pagine illustrate con circa 320 fotografie a colori e 120 cartine geografiche; euro 18,00.

➥ ***Un prete di campagna - Memorie*** di Antonio Zanette, edito da Edizioni Biblioteca dell'Immagine - Via Villanova di Sotto, 24 - 33170 Pordenone - Tel. 0434 570943 - Fax 0434 570866; 2003. La pubblicazione, priva di illustrazioni, consta di 174 pagine; euro 12,00.

➥ ***Il buon contadino*** di Giacomo Agostinetti, edito da Edizioni Biblioteca dell'Immagine - Via Villanova di Sotto, 24 - 33170 Pordenone - Tel. 0434 570943 - Fax 0434 570866; 2004. La pubblicazione consta di 148 pagine illustrate con circa 80 disegni in bianco e nero; euro 12,00.

➥ ***Alberi da frutto - Dalla concimazione alla potatura, la cura delle malattie, gli innesti e la coltivazione biologica*** di Enrica Boffelli e Guido Sirtori, edito da De Vecchi Giovanni Editore - Via Vittor Pisani, 16 - 20124 Milano - Tel. 02 66984851 - Fax 02 6701548; 2004. La pubblicazione consta di 254 pagine illustrate con circa 140 disegni e 7 fotografie a colori; euro 16,50.

VITA IN CAMPAGNA

Ci segnali persone interessate a ricevere una copia di saggio

prima segnalazione

Cognome e Nome ____________________
Via ____________________ N. ______
CAP ______ Città ______________ Prov. ___
Tel. ______________ Fax ______________
E-mail ____________________
Avvisate il destinatario che si tratta di un mio omaggio (segnare ☒): ☐ Si ☐ No

seconda segnalazione

Cognome e Nome ____________________
Via ____________________ N. ______
CAP ______ Città ______________ Prov. ___
Tel. ______________ Fax ______________
E-mail ____________________
Avvisate il destinatario che si tratta di un mio omaggio (segnare ☒): ☐ Si ☐ No

terza segnalazione

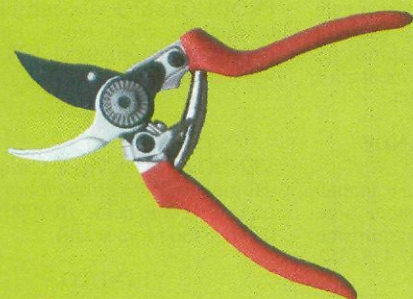
Cognome e Nome ____________________
Via ____________________ N. ______
CAP ______ Città ______________ Prov. ___
Tel. ______________ Fax ______________
E-mail ____________________
Avvisate il destinatario che si tratta di un mio omaggio (segnare ☒): ☐ Si ☐ No

quarta segnalazione

Cognome e Nome ____________________
Via ____________________ N. ______
CAP ______ Città ______________ Prov. ___
Tel. ______________ Fax ______________
E-mail ____________________
Avvisate il destinatario che si tratta di un mio omaggio (segnare ☒): ☐ Si ☐ No

Vi assicuro che i dati delle persone che vi ho segnalato vi sono stati inviati con il consenso degli interessati secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03, che all'art. 23 impone il consenso espresso del soggetto segnalato alla comunicazione e diffusione dei propri dati personali.

Se anche una sola persona da Lei segnalata si abbonerà

Le spediremo in omaggio le forbici da potatura Stocker

Forbici estremamente maneggevoli e leggere (lunghezza cm 20, peso 172 grammi). Dotate di lama di ottima qualità sono adatte alla potatura del verde e di vari tipi di piante da giardino. Permettono di effettuare tagli dolci per un lavoro assolutamente poco faticoso

Offerta valida dal 31-08-04 al 31-12-2005. Il regolamento dell'operazione a premi è consultabile sul sito internet: www.informatoreagrario.it/op/forbici.asp

Indichi qui il suo indirizzo (o incolli preferibilmente la fascetta indirizzo)

Cognome e Nome ____________________
Via ____________________ N. ______ CAP ______
Città ____________________ Prov. ______
Tel. ______________ Fax ______________
E-mail ____________________

GARANZIA DI RISERVATEZZA
Informativa ex D.Lgs. 30/06/03 n. 196 (Codice della Privacy). L'Editore Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A., come titolare, raccoglie e tratta presso la propria sede, con modalità cartacee, informatiche e telematiche, dati personali il cui conferimento è facoltativo, ma serve all'Editore stesso per fornire il servizio. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/03 (accesso, cancellazione, correzione, opposizione) rivolgendosi a: Titolare del trattamento - Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. - Via Bencivenga-Biondani, 16 - 37133 Verona - Responsabile del trattamento: Dott. Pier Giorgio Ruggiero.

Spedire in busta chiusa (eventualmente in fotocopia) a:
Edizioni L'Informatore Agrario - C.P. 467 - 37100 Verona o inviare al fax 045.8012980

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi» allegato al n. 2/2005 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 76 del n. 12/2004. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511. La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

AFFITTO casa estiva, costa sud orientale Sardegna. Telefono 070 991246 (Luigi, ore pasti).

AFFITTO miniappartamenti 2-5 posti letto, accuratamente recuperati da antichi edifici rurali, in piccolo borgo medioevale del Parco Sirente-Velino (Abruzzo). Tel. e fax 0862 28307 - Cell. 347 3740620.

AFFITTO, periodo estivo, appartamento 36 m², 3 posti letto, 1.500 metri dal mare, piano terra villa, circa 10.000 m² di terreno, piscina privata, parcheggio. Cell. 329 6505904, S. Vincenzo (Livorno).

AGRITURISMO in montagna, Val di Non (Trento), a 1.000 m², ideale per passeggiate ed escursioni, affitta appartamenti, 2-6 posti, autonomi, completi ogni confort. Tel. 0463 536593 - E-mail: agritur.parteli@virgilio.it

AZIENDA Agrituristica Arcobaleno - Località Piano di Porro - 88024 Girifalco (Cosenza) - Tel. 338 5881240. Situata a 400 metri sul livello del mare, è aperta tutto l'anno. Gli abbonati di Vita in Campagna presentando la «**Carta Verde**» avranno diritto ad uno sconto del 5%, valido fino al 31/10/2005.

B&B, euro 20 a persona, Marradi (Firenze). A 60 km dal capoluogo con possibilità di raggiugerlo con treno a percorso panoramico. Tel. 055 8045961 - Cell. 339 8728226.

B&B «I Tabacchi», a 5 minuti da Lecce, a 20 minuti da Otranto e Gallipoli, tra olivi e fichi d'India, per un piacevole soggiorno verde. Cell. 339 2961315 - www.itabacchi.it

B&B «Il Picchio Verde». Assoluta tranquillità, campagna trevigiana, comodo autostrada, 10 km da Treviso. Possibilità di eseguire preparazioni culinarie. Tel. 0422 849348.

CALABRIA, Agriturismo Agrimare, Pizzo (Vibo Valentia), località Colamaio, nel verde degli agrumeti, azienda agricola confinante mare, facilmente raggiungibile autostrada, ferrovia, aeroporto Lamezia. Tel. 0963 534880 - www.agrimare.it

CAPO Rizzuto (Calabria), affitto alloggi 4 posti letto, vicinanza mare, spiaggia, roccia, posizione incantevole, giugno euro 450, luglio euro 1.000, agosto euro 1.300, settembre euro 450. Telefono 011 933439 - Cellulare 347 9750340.

CHIANTI vacanze. Affittasi, periodi 1-4 settimane, 2 appartamenti in colonica del '700 (4 vani-5 posti letto, 3 vani-4 posti letto), ristrutturati, ammobiliati, travi in legno a vista, pavimenti in cotto, posizione panoramica, giardino, vicinanze Firenze e Siena. Cell. 333 4398569.

NELL'Isola di Ventotene (Latina) a poche miglia dalle coste laziali, fittasi appartamenti attrezzati, varie tipologie, da maggio ad ottobre, 200 m dalla spiaggia, mare pulitissimo e incontaminato. Cell. 333 3770338.

RIVIERA Adriatica, Marche, a metri 50 dal mare, proponiamo vacanza per amanti natura. Richiedere depliant/listino: Villaggio Tibiceco - Via Adriatica - 63016 Pedaso (Ascoli Piceno) - Tel. 0734 932893-0734 931342 - Fax 0734 931342 - web.tiscali.it/tibiceco - www.camping.it/marche/tibiceco - E-mail: tibiceco@tiscali.it oppure tibiceco@camping.it

SARDEGNA, Porto Torres (Sassari). Affitto, di fronte al mare, bilocale 4 posti, ottimi prezzi estivi. Tel. 079 515102 - Cell. 339 5661793.

SUD Sardegna, Teulada (Cagliari). Affitto mesi estivi casa in campagna, 7 km dal mare, 4-6 posti letto. Telefono 070 9270878.

TOSCANA, golfo di Follonica. Affittasi mesi estivi casa in campagna, completamente arredata, indipendente, a 1.500 m dal mare, 4-6 posti, corte, giardino, pergola. Cell. 329 8151006.

ANIMALI

ALLEVAMENTO caprino razza Camosciata alpina vende maschi e femmine, alta genealogia. Tel. e fax 0445 635071 (ore pasti).

AZIENDA agricola alleva e vende: mini cavalli, pecore, lama, asini, bovini Highland Cattle, ecc. Az. Agr. Vico - Monteu Roero (Cuneo) - Tel. 0173 90121 - Cell. 333 8430222.

COLOMBI da carne selezionati (California, Texani), vendo. Telefono 0331 205278 - 339 4615160.

DESIDERO acquistare coppie di minilepri. Tel. 019 990396.

DESIDERO contattare allevatori di capre Vallesane per inizio allevamento. Telefono 0536 958034, ore pasti (chiedere di Silvano).

QUAGLIE selvatiche, qualsiasi selvaggina, polli puri Livornesi, ecc. faraone, tacchini, uova e pulcini biologici. Trasporto domicilio. Coop. Oasi - Tel. 0831 339877 - 360 372538 - www.oasicooperativa.com

SUINI bradi azienda agricola di Verona, vende. Telefono 045 563773 - Cellulare 349 4463505.

VENDO uova, pulcini e adulti di gallina Padovana in purezza, vari colori e in numero limitato; Polverara nera e bianca. Spedizione uova in tutta Italia. Cell. 329 1052158 (Andrea).

CASE E TERRENI

CERCO piccolo podere situato centro-sud Italia. Tel. 0422 725776.

SANTA Margherita Ligure, parco promontorio Portofino, vendiamo splendida villa d'epoca ristrutturata, 360 m², circondata da 4.000 m² di giardino, terreno, ideale per attività turistica. Tel. 010 394356 - Cell. 338 2882654.

VENDO a Trecate (Novara), cascinale, 3 alloggi, portico, stalla, grande garage, terreno 4.000 m², possibilità ulteriore terreno adiacente, ideale per cavalli o agriturismo. Cell. 339 3326281.

IMPRENDITORIA

AZIENDA agricola agrituristica biologica, avviamento decennale, cerca socio o coppia di soci con eventuale apporto di capitali per espansione attività; zona montana di Torino. Cell. 348 2820694.

LAVORO DOMANDE

ANDREA, amante natura e animali, cerca impiego come custode o gestione riserva di caccia, agriturismo; massima serietà. Cell. 347 4283552.

FAMIGLIA bresciana cerca lavoro in azienda agrituristica, esperienza vigneto, cantina, referenze. Cellulare 339 8580256.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

CERCO, a poco prezzo, piccolo trattore con carretto anche vecchissimo, purché funzionante, per terreno di collina con molta pendenza. Tel. 0124 698517, Prascorsana (Torino).

CERCO biotrituratore usato con presa di forza per il trattore. Cellulare 348 7607804.

SPANDICONCIME per vigneto e frutteto Agrimix K2D 300 con 2 interratori e rullo livellatore a gabbia, provato 1 ora; vendo ad euro 830. Tel. 045 8032966 - Cell. 333 6815688.

VENDESI, per cessata attività, analisi vino nuova, sempre in garanzia, semplice da usare, veloce, digitale, completa, alcool, acidità volatile, malico solforosa, zuccheri; euro 3.000. Cellulare 335 6918025 - Fax 0577 844095.

VENDO 1 o 2 botti in rovere capacità 50 q.li, ideali per arredo enoteche, vinerie, tavernette. Telefonare allo 0131 80566 (ore pasti)

VENDO Imac 70/20 per raccolta di patate e cipolle, stato eccellente. Cell. 335 6032341.

VENDO trattore Same Solaris, 25 CV, ore 130, 4 ruote motrici più fresa Meritano m 1,30 più aratro Olivero monovomere fuori solco. Tutto pari al nuovo, 12.000 euro trattabili. Tel. 011 6499651 (ore pasti).

PIANTE

«TUTTO Zucche» produce e vende piantine di centinaia di varietà di zucche e ortaggi rari (melone ananas, insettivora Martynia, adatta coltivazioni boilogiche, coix, topinambur, cipolle Piattelline, ipomea, peperone Moretto nero. Tel. 011 9434458.

PRODOTTI

PRODUCIAMO alimenti bio alta qualità: olio, pasta, conserve. Informazioni 0881 979759 - www.frantoiobortone.it

VARIE

VENDO annate di Vita in Campagna dal giugno 1993 al dicembre 2004 (mancante solo del n. 10/2000). Tel. 039 6957863 (ore serali).

VIGNETO

CERCO diritti di reimpianto dalle regioni: Lombardia, Toscana, Veneto e Friuli. Cellulare 380 7141412.